



UNIVERSIDADE DE ÉVORA

ESCOLA DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA

Departamento de Medicina Veterinária

**Acompanhamento das Atividades do
Corpo de Inspeção Sanitária da Lota de
Peniche**

Tourmaline Petit-Richaud

Orientação: Professora Doutora Eduarda Potes

Co-orientação: Dr.^a Ana Carina Pereira Lúcio Barbosa

Mestrado Integrado de Medicina Veterinária

Relatório de Estágio de domínio fundamental

Évora, 2014

Acompanhamento das Atividades do Corpo de Inspeção Sanitária da Lota de Peniche

Tourmaline Petit-Richaud

Orientação: Professora Doutora Eduarda Potes

Co-orientação: Dr.^a Ana Carina Pereira Lúcio Barbosa

Mestrado Integrado de Medicina Veterinária
Relatório de Estágio de domínio fundamental

Évora, 2014

Agradecimentos

Esta Dissertação de Mestrado simboliza o quanto a vida é imprevisível.

O meu primeiro agradecimento é dirigido à minha orientadora Prof.^a Dr.^a Maria Eduarda Marques Madeira Silva Potes, pela sua eterna boa disposição, proximidade, dedicação e compreensão, as quais foram grandes incentivos na redação deste trabalho.

O meu grande obrigado à minha coorientadora Dr.^a Ana Carina Lúcio Barbosa, pelos seus risos, conselhos e conhecimentos transmitidos e não só da área da inspeção sanitária. O perfeito exemplo de “um punho de ferro numa luva de veludo”.

Às colegas do Corpo de Inspeção Sanitária da Iota de Peniche, Manuela Antunes e Dr.^a Ana Filipa Sousa, pela imensa paciência, compreensão, bom humor e por todos os conselhos que contribuíram para a minha aprendizagem em geral.

Ao Dr. João Falcão, pelo apoio a mim prestado e, aos seus conhecimentos e conselhos cheios de sabedoria.

Aos funcionários da Docapesca, S.A. e aos pescadores de Peniche e de Nazaré, pela boa disposição, pelos conhecimentos e pela boa educação que me demonstraram.

À minha família e amigos pelo amor, apoio e força que me deram ao longo deste curso, desta vida, nos bons e maus momentos. E com perseverança, conseguimos atingir os nossos sonhos.

Às pessoas que passaram pela minha vida, cujo contacto com elas fez de mim a pessoa que eu sou hoje em dia.

Às pessoas que futuramente se cruzarão no meu caminho, e que farão certamente de mim uma pessoa ainda melhor.

Resumo

Este relatório descreve as atividades efetuadas pelo Corpo de Inspeção Sanitária da Lota de Peniche acompanhadas durante o estágio curricular, realizado desde o 1 de março até 30 de junho 2013. A primeira parte do relatório relata as tarefas assistidas pela autora, que consistem na avaliação sanitária do pescado nas lotas de Peniche e Nazaré, a emissão de certificados de salubridade para os alimentos exportados e de diversas declarações, a coordenação do Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para os Animais e ainda os controlos oficiais efetuados às embarcações de produção primária e aos estabelecimentos, relacionados com os vários planos nacionais de controlo. A segunda parte consistiu num estudo sobre a análise das causas de rejeição do pescado nessas lotas, verificando que a Lota de Peniche apresentou maior quantidade total de pescado rejeitado (345,2 kg) e permitiu destacar a principal causa como sendo o motivo “Alteração”.

Palavras-chave: produtos da pesca, inspeção sanitária, PACE, estabelecimentos, PCON, embarcações.

Abstract

Accompaniment of Activities of the Sanitary Inspection Team of Lota de Peniche

This report describes the activities performed by the Corps of Sanitary Inspection of Lota de Peniche accompanied during the traineeship, realized from the 1st of March until 30th June 2013. thus, the first part of this report is distinguished by the author assisted tasks, which consist in sanitary evaluation of the fishery products in the fish auctions markets of Peniche and Nazareth, the issuance of health certificates for exported food and various declarations, the coordination of the Rapid Alert System of Food and Feed (RASFF), official controls performed to vessels of primary production and establishments related to various national control plans. The second part is a study on the analysis of the causes of rejection of fish in these auctions demonstrating that Lota de Peniche has a greater total quantity of fish rejected (345.2 kg) and has highlighted the main cause as the reason "Alteration".

Key-words: fishery products, sanitary inspection, PACE, establishments, PCON, vessels.

Índice Geral

Agradecimentos.....	i
Resumo.....	ii
Abstract.....	iii
Índice geral.....	iv
Índice de figuras.....	viii
Índice de quadros.....	ix
Índice de gráficos.....	xi
Lista de abreviaturas e de símbolos.....	xii
 I. Introdução.....	 1
 II. PARTE I.....	 3
 II.1. Funcionamento geral das lotas de Peniche e Nazaré.....	 3
II.1.1. Regime geral de funcionamento nas lotas de Peniche e Nazaré.....	3
II.1.2. Circuito dos produtos da pesca e primeira venda.....	3
 II.2. Avaliação Sanitária dos produtos da pesca	 6
II.2.1. Avaliação dos fatores de alteração exógenos.....	7
II.2.2. Avaliação dos fatores de alteração endógenos.....	7
II.2.3. Registo das causas de rejeição.....	10
 II.3. Emissão de diversas declarações	 10
II.3.1. Declaração de inspeção sanitária de produtos da pesca impróprio para consumo humano.....	10
II.3.2. Declaração de contentor de transporte para SubProdutos	

de Origem Animal (SPOA) não destinados a consumo humano.....	11
II.3.3. Declaração de produtos da pesca próprios para consumo humano e/ou destinados à doação para as instituições de solidariedade social.....	11
II.4. Certificação sanitária e de salubridade.....	13
II.4.1. Certificados Sanitários e de Salubridade para Exportação de Produtos da Pesca e Aquicultura para Consumo Humano.....	13
II.4.2. Controlo físico dos produtos da pesca para exploração.....	14
II.5. Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para animais/ <i>Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)</i>.....	15
II.6. Planos de Controlo oficiais.....	16
II.6.1. Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE).....	17
II.6.1.1. Generalidades.....	17
II.6.1.1.1. Procedimentos das vistorias.....	18
II.6.1.1.2. Periodicidade dos controlos.....	20
II.6.1.1.3. Redação do Auto de Vistoria.....	23
II.6.1.1.4. Taxa de melhoria.....	24
II.6.1.2. Atividades desenvolvidas no âmbito do PACE.....	24
II.6.2. Plano de Controlo Oficial dos Navios (PCON).....	35
II.6.2.1. Procedimentos das vistorias.....	36

II.6.2.2.	Periodicidade dos controlos.....	37
II.6.2.3.	Redação do Auto de Vistoria.....	38
II.6.2.4.	Taxa de melhoria.....	39
II.6.2.5.	Atividades desenvolvidas no âmbito do PCON.....	39
II.6.3.	Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios (PIGA).....	46
III.	PARTE II.....	48
III.1.	Análise das causas de rejeição de pescado nas lotas de Peniche e de Nazaré.....	48
III.1.1.	Materiais e Métodos.....	48
III.1.2.	Resultados e Discussão.....	50
III.1.3.	Conclusão.....	64
IV.	Considerações finais.....	66
V.	Bibliografia.....	68
V.1.	Legislação.....	71
ANEXOS.....	a	
Anexo I - Planta da lota de Peniche.....	b	
Anexo II - Planta da lota de Nazaré.....	c	
Anexo III – Tabelas de cotação de frescura, Anexo I do Regulamento (CE) n.º 2406/96 do conselho, de 26 de novembro.....	d	
Anexo IV- Mapa de rejeição dos produtos da pesca.....	h	
Anexo V – Declaração de contentor de transporte de Subprodutos de Origem Animal (SPOA) Não Destinados a Consumo Humano.....	i	

Anexo VI- Certificado sanitário e de salubridade para exportação de produtos da pesca para consumo humano para o Brasil.....	j
Anexo VII- Certificação de Géneros Alimentícios de Origem Animal.....	k
Anexo VIII- Prazos concedidos para correções dos incumprimentos no âmbito do PACE.....	l
Anexo IX- <i>Check-list</i> interna de apoio à execução do PACE.	m
Anexo X – Lista de não conformidades observados em sede de vistoria, no âmbito do PACE.....	r
Anexo XI- <i>Check-list</i> interna de apoio à execução do PCON.....	y
Anexo XII- Prazos concedidos para correções dos incumprimentos no âmbito do PCON	z
Anexo XIII – Lista de não conformidades observados em sede de vistoria, no âmbito do PCON.....	aa

Índice de Figuras

Figura 1: Presença de larvas do parasita <i>Anisakis</i> spp. em ovas de pescada branca (<i>Merluccius merluccius</i>).	9
Figura 2: Peixes apreendidos pela autoridade de fiscalização para Declaração de produtos da pesca próprios para consumo humano e/ou destinados à doação para as instituições de solidariedade social.	12
Figura 3: Pilares da zona de estacionamento do pescado em mau estado de conservação.	29
Figura 4: falha na arrumação e separação dos fardamentos de função da própria roupa pessoal.	32
Figura 5: Caixas para armazenamento de produtos da pesca não protegidas.	42
Figura 6: Utilização correta de gelo para a conservação do pescado armazenado a bordo do navio .	43
Figura 7: Sessão de sensibilização fornecida pelas técnicas do CIS de Peniche aos armadores e tripulantes das embarcações registadas na Lota de Peniche .	44
Figura 8: Verdinhos reprovados pelo motivo “A” (Alterado) e mais especificamente por se encontrarem falsificados, na lota de Peniche.	57
Figura 9: Autólise detetada no peixe-espada branco (<i>Lepidopus caudatus</i>) por avaliação da consistência muscular na zona dorsal.	58
Figura 10: a) Pescada branca (<i>Merluccius merluccius</i>) reprovada com diminuição da firmeza muscular, comprovada pelo sinal de Godet e b) Pescada branca (<i>Merluccius merluccius</i>) reprovada devido à exposição das vísceras abdominais.	58
Figura 11: Tamboril (<i>Lophius piscatorius</i>) reprovado pelo motivo “A” (Alterado) e mais especificamente por se encontrar corrupto, na lota de Peniche, por apresentar o peritoneu de cor esverdeada e um cheiro pútrido.	60
Figura 12: Polvo Vulgar (<i>Octopus vulgaris</i>) reprovado pelo motivo “A” (Alterado) e mais especificamente por se encontrarem corruptos, na lota de Peniche, por deteção de um cheiro pútrido pelo orfício bucal.	60
Figura 13: Carapau (<i>Trachurus trachurus</i>) reprovado pelo motivo “A” (Alterado) e mais especificamente por se encontrar corrupto, na lota de Peniche, por deteção	

de guelras de cor acastanhada e cheiro acre.	60
Figura 14: Tamboril (<i>Lophius piscatorius</i>) rejeitado pelo motivo “D” (excessiva magreza), na Lota de Peniche.	63
Figura 15: Comparação de duas Fanecas (<i>Trisopterus luscus</i>), uma de bom estado corporal (de cima) e a outra rejeitada pelo motivo “D” (excessiva magreza) (de baixo), na Lota de Peniche.	63
Figura 16: Comparação entre uma faneca normal e uma faneca parasitada, com a musculatura dorsal de cor negra devido à presença de <i>Huffmanella</i> spp. (sera azul).	64

Índice de quadros

Quadro 1: Descrição dos diferentes graus de cumprimento- GC.	22
Quadro 2: Classificação dos estabelecimentos conforme o risco estimado e determinação do prazo máximo para a próxima vistoria.	22
Quadro 3: Prazo máximo para a próxima vistoria em função do risco estimado do navio-fabrica ou navio-congelador .	23
Quadro 4: Lista das 11 OESA vistoriadas durante o estágio curricular, com as atividades desenvolvidas e o risco estimado resultantes das vistorias.	26
Quadro 5: Distribuição dos incumprimentos pelos itens da <i>Checking-list</i> .	27
Quadro 6: Frequência de cada incumprimento verificado no item “Estrutura/Equipamento”.	28
Quadro 7: Frequência de cada incumprimento verificado no item “Autocontrolo/HACCP”.	29
Quadro 8: Frequência de cada incumprimento verificado nos itens “Qualidade da água” e Análises-“Análises ao produto e superfícies” .	30
Quadro 9: Frequência de cada incumprimento verificado no item “Higiene e Limpeza”.	31

Quadro 10: Frequência de cada incumprimento verificado no item “Subprodutos”.	32
Quadro 11: Frequência de cada incumprimento verificado no item “Rastreabilidade”.	33
Quadro 12: Distribuição de frequências dos estabelecimentos por taxa de melhoria.	35
Quadro 13: Descrição dos diferentes graus de cumprimento – GC.	38
Quadro 14: Atividades desenvolvidas pelas embarcações vistoriados no âmbito do PCON.	40
Quadro 15: Frequência de incumprimentos consoante os itens avaliados em sede de vistoria no âmbito do PCON.	40
Quadro 16: Frequência de cada incumprimento verificado no item “Estrutura”.	41
Quadro 17: Frequência de cada incumprimento verificado no item “Registos”.	42
Quadro 18: Frequência de cada recomendação redigidas nos AV no âmbito do PCON.	43
Quadro 19: Distribuição de frequências dos navios de produção primária por taxa de melhoria.	45
Quadro 20: Total dos produtos da pesca comercializados e reprovados na Lota de Peniche, durante o período do estágio.	50
Quadro 21: Total dos produtos da pesca comercializados e reprovados na Lota de Nazaré, durante o período do estágio.	50
Quadro 22 : Quantidades totais de produtos da pesca por motivos de rejeição, nas lotas de Peniche e de Nazaré.	53
Quadro 23 : Quantidades de produtos da pesca reprovados pelo motivo “A” (Falsificado, Avariado e Corrupto), na Lota de Peniche.	56
Quadro 24 : Produtos da pesca reprovados pelo motivo “A” (Falsificado,	

Avariado e Corrupto), na Lota de Nazaré. 61

Quadro 25: Produtos da pesca reprovados pelo motivo “D” (Excessiva magreza), nas lotas de Peniche e de Nazaré. 62

Quadro 26: Produtos da pesca reprovados pelo motivo “B” (Repugnante), nas lotas de Peniche e de Nazaré. 64

Índice de gráficos

Gráfico 1:Distribuição dos incumprimentos pelos itens da *Checking-list*. 27

Gráfico 2: Quantidade de pescado rejeitado segundo o motivo de reprovação, durante o período do estágio, nas lotas de Peniche e de Nazaré. 53

Lista de Abreviaturas e Símbolos

AC – Auto-Controlo

Art.º- Artigo número

AV- Auto de Vistoria

CE - Comunidade Europeia

CIS - Corpo de Inspeção Sanitária

DGAV - Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

GC - Grau de Cumprimento

GNR - Guarda Nacional Republicana

HACCP- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (em inglês *Hazard Analysis and Critical Control Points*)

MVO- Médico Veterinário Oficial

NCV - Número de Controlo Veterinário

N.º- Número

OESA - Operador da Empresa do Sector Alimentar

PACE - Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos

PCON - Plano de Controlo Oficial de Navios

PIGA - Plano de Inspeção de Géneros Alimentícios

QIM- Índice de Qualidade (*Quality Index Method* em inglês)

RASFF - Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais / *Rapid Alert System for Food and Feed*

SPOA - Subprodutos de Origem Animal

TRACES - TRAdE Control and Expert System

VV- Vistoria de Verificação

I. Introdução

Portugal demonstra, ao longo da sua História, o quanto a indústria da pesca ocupa uma posição importante neste país. Com uma zona económica exclusiva de 1 700 000 km² e uma zona costeira de 942 km, este setor é de relevante importância na subsistência das comunidades costeiras que dependem quase exclusivamente das atividades pesqueiras, quer ao nível da produção primária quer em relação às indústrias que processam os produtos da pesca (FAO, 2005). Em 2009, os portugueses foram o povo que mais consumiu produtos oriundos da pesca, com um valor superior a 60 kg por pessoa e por ano, apesar de não se valorizarem as regras de uma alimentação saudável (INE, 2010; OECD, 2012). Nesse mesmo ano, Portugal ocupou uma posição significativa no setor das pescas no âmbito europeu, relativamente à frota (10,2% da frota europeia), ao emprego (17 613 pessoas), e da captura (3,23% da produção europeia) (OECD, 2012). Os dados referentes a 2012 revelam uma diminuição geral considerável no setor da indústria pesqueira em Portugal, apesar da reforma da política comum das pescas de 2002 (DGSC, 2009; INE, 2013). Isto deveu-se à crise económica atual, resultando da combinação de vários fatores tais como, a restrição de acesso a certos recursos (como foi o caso da sardinha pelos Despachos n.º 1520/2012 de 1 de fevereiro e 7509/2012 de 31 de maio), ao aumento dos custos gerais relacionados com a atividade pesqueira, à concorrência por parte de certos países e à diminuição do poder de compra dos consumidores (DGSC, 2009).

Durante o estágio, realizado do dia 1 de março a 30 de junho 2013, foi possível acompanhar, perceber e participar nas diferentes atividades da equipa do Corpo de Inspeção Sanitária da Lota de Peniche e dele resultou o presente relatório. A primeira parte apresenta as várias ações acompanhadas pela autora. A segunda parte apresenta um estudo de caso em que se avaliam as causas de rejeição do pescado nas lotas de Peniche e Nazaré.

As finalidades deste estágio curricular foram a imersão no mundo profissional da área de inspeção sanitária em produtos da pesca, navios de produção primária e estabelecimentos do setor alimentar, a fim de conhecer a sua realidade. Foi possível consolidar os conhecimentos teóricos adquiridos nas unidades curriculares de saúde e higiene públicas e inspeção sanitária de produtos da pesca, além de aprofundar a

componente prática nestas áreas curriculares. Esta experiência permitiu a autora a aquisição de conhecimentos práticos, métodos de trabalho, experiência nos atos de inspeção hígio-sanitária dos produtos da pesca frescos, na execução de vistorias a estabelecimentos e os consequentes autos de vistorias, na emissão de certificados e declarações relacionadas com a inspeção sanitária, e por fim, a consulta de legislação aplicável a esta área.

II. PARTE I

II.1. Funcionamento geral das lotas de Peniche e Nazaré

Durante o estágio, foi possível observar o funcionamento geral das lotas de Peniche e Nazaré para uma melhor compreensão do circuito dos produtos da pesca, incluindo a primeira venda durante a qual são efetuados os atos de inspeção sanitária do pescado efetuados pelas médicas veterinárias oficiais (MVO) e a auxiliar oficial pelo Corpo de Inspeção Sanitária (CIS) da Lota de Peniche.

II.1.1. Regime geral de funcionamento nas lotas de Peniche e Nazaré

As lotas de Peniche e de Nazaré são geridas pela empresa Docapesca S.A., com regras de funcionamento próprias estipuladas no seu Regulamento Interno de Exploração de lotas, apoiadas pelo Decreto-Lei n.º 81/2005 de 20 de abril e pela Portaria n.º 9/89 de 4 de janeiro. Assim, mencionam todos os procedimentos a efetuar desde a chegada ao cais de pesca da lota até a saída da mesma, passando pela etapa da primeira venda.

II.1.2. Circuito dos produtos da pesca e primeira venda

As lotas de Peniche e Nazaré apresentam vários pontos em comum: a descarga, a pesagem, a classificação do pescado, o procedimento do leilão e a entrega dos produtos da pesca.

As várias diferenças residem nos horários de início da pesagem (14 horas na Lota de Peniche e 15 horas na Lota de Nazaré), no número de balanças (quatro na Lota de Peniche e duas na Lota de Nazaré), na ausência de descarga de peixes de espécies altamente migradores (*highly migratory species*- HMS) na Lota de Nazaré, o acesso restringido ao pessoal da Docapesca S.A. ao circuito dos produtos da pesca, no caso da Lota de Nazaré, a limpeza das caixas (automática e manual, respetivamente), o número de câmaras frigoríficas (duas e uma, respetivamente) e a regularidade da presença dos técnicos do CIS (todos os dias úteis no caso da Lota de Peniche, unicamente na segunda-feira em relação a Lota de Nazaré).

Após a captura e durante a viagem, os armadores escolhem o pescado e separam-no nas caixas da empresa exploradora (Docapesca S.A.), formando lotes homogêneos em termos de espécie, grau de frescura e tamanho, sendo esse processo nominado

por “estiva”. Após a sua chegada ao porto, o pescado é descarregado e transportado em carros metálicos (zorras), para o recinto da lota.

Como estabelecido na Portaria n.º 9/89 de 4 de janeiro, a qual é provisoriamente mantida pelo Art.º 25º do Decreto-Lei n.º 81/2005 de 20 de abril, a ordem de “receção e pesagem” (Alínea 1 do Art.º 5 da Portaria n.º 9/89 de 4 de janeiro), corresponde à ordem de “chegada das embarcações aos cais” (N.º 1, Art.º 4 da Portaria n.º 9/89 de 4 de janeiro), mas pode ser alterada conforme o tipo de produtos de pesca e o tipo de arte de pesca. Assim, os crustáceos, os gastrópodes e o pescado proveniente da pesca de cerco, maioritariamente sardinha (*Sardina pilchardus*), têm prioridade sobre outras espécies e as embarcações costeiras têm prioridade em relação às embarcações de arte da pesca de arrasto.

O circuito do pescado difere com o método de captura, como se pode verificar nas plantas das lotas de Peniche e de Nazaré (Anexos I e II, respetivamente). Na Lota de Peniche existem quatro balanças, cada uma associada a uma entrada. A primeira balança é utilizada para a pesagem de pescado proveniente da pesca artesanal, a segunda balança é destinada à pesagem de pescado capturado por pesca do arrasto, a terceira balança é utilizada para o pescado proveniente de viagens longínquas e de pesca de arrasto e, por fim, a quarta balança, de maiores dimensões, é empregue na pesagem de produtos da pesca de tamanho superior, principalmente peixes de espécies altamente migradores (*highly migratory species*- HMS) tais como os espadartes (*Xiphias gladius*), os atuns (*Thunnus* spp.) e outras espécies da família *Squalidae*, como definido no Anexo I da Convenção das Nações Unidas sobre o Direito do Mar (CNUDM). Na Lota de Nazaré, existem duas balanças: uma para o peixe da pesca artesanal e outra essencialmente utilizada para quando, simultaneamente, se descarrega peixe de arrastão.

Durante a pesagem, um funcionário da Docapesca S.A., de acordo com o armador, executa o registo dos critérios de cada lote - a classificação em categorias de frescura (Extra, A e B) e de calibragem (entre o 1-pescado maior, e 3 ou 5-menor), dependendo das espécies e da homogeneidade do lote (Regulamento (CE) n.º 2406/96 de 26 de novembro), e também o peso, a espécie, a embarcação de proveniência e o valor inicial de leilão. Um sistema informático permite o registo e imprime um talão

numerado atribuído a cada caixa, para assegurar a sua rastreabilidade. O gelo adicionado às caixas é proveniente de uma fábrica com concessão no porto de pesca.

A seguir, as caixas são parqueadas em zonas próprias pela ordem estabelecida, até que se inicie o leilão. No caso dos crustáceos, existe um tanque com água salgada corrente, onde permanecem durante todo o processo de venda até serem levantados pelos compradores.

A regra estabelecida pela empresa da Docapesca S.A. limitando o acesso à zona de pesagem e estacionamento unicamente aos funcionários, só é cumprida no recinto da Lota de Nazaré. O cumprimento desta norma é facilitado pelo empenhamento do encarregado da lota e também pelo *lay-out* da mesma.

O início do leilão é “anunciado de forma audível para todos os interessados, (...) por sinal acústico uniformizado e identificável” (Alínea 2 do Art.º 5 da Portaria n.º 9/89 de 4 de janeiro), tendo este início às 16 horas, exceto na segunda-feira, que se inicia às 15 horas. Na eventualidade da chegada de sardinha à lota no decorrer do processo de leilão, esta será assinalada por um sinal acústico característico, a fim de avisar todos os interessados (Art.º 6 da Portaria n.º 9/89 de 4 de janeiro). O leilão corresponde à apresentação dos produtos de pesca aos compradores, através da sua passagem por dois tapetes rolantes, enquanto as informações de cada caixa ou lote são exibidas nos painéis de venda com o código atribuído na pesagem. A venda inicia-se com o valor inicial do produto, que decrescerá até que um comprador acione um mecanismo eletrónico através de um comando fornecido pela Docapesca S.A. O comprador é identificado e em seguida pode recolher o produto na zona de entrega, apresentando o devido comprovativo de compra.

No caso dos produtos da pesca de cerco, mais frequentes nos meses de verão, o leilão é iniciado de manhã ou à noite. Por ser um lote de quantidades elevadas e homogéneas será apresentado aos compradores por amostragem em cabazes, por espécie, por tamanho e grau de frescura determinados pelo armador (N.º 3 do Art.º 16 do Regulamento Interno de exploração de lotas da Docapesca S.A.).

Existem duas câmaras frigoríficas no recinto da lota de Peniche, uma destinada ao pescado, capturado durante o fim de semana e ao armazenamento de gelo e a outra para acondicionar os produtos rejeitados. A presença de uma única câmara frigorífica

na Lota de Nazaré deve-se à reduzida quantidade de produtos da pesca rejeitados durante a única inspeção hígio-sanitária semanal.

As tarefas de higiene do recinto da lota são efetuadas diariamente, enquanto a higienização das caixas é efetuada de forma automática na Lota de Peniche e manual na Lota de Nazaré. Todos os requisitos hígio-sanitários obrigatórios para as lotas são regulamentados pela Portaria n.º 506/89 de 5 de julho (mantida como norma transitória no Art.º 25 do Decreto-Lei n.º 81/2005 de 20 de abril) e pelo Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.

A inspeção e o controlo hígio-sanitário do pescado efetuados nas duas lotas referidas, encontram-se assegurados, entre a sua descarga em lota e o momento da sua entrega ao comprador, pelas entidades competentes (Art.º 15 do Decreto de Lei n.º 81/2005 de 20 de abril). No caso da inspeção sanitária não poder ser realizada diretamente pelos médicos veterinários e pelos auxiliares da inspeção sanitária do quadro da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), “deverá esta nas lotas delegar preferencialmente a sua realização por médicos veterinários e auxiliares de inspeção sanitária dos quadros ou contratados pela entidade que explorar a lota” e assim essa última “acordará, em protocolo a celebrar” com a DGAV, “o destino a dar ao pescado que for rejeitado na inspeção hígio-sanitária, bem como os procedimentos adequados à sua inutilização” (Art.º 11 da Portaria n.º 9/89 de 4 de janeiro).

II.2. Avaliação Sanitária dos produtos da pesca

Devido às suas características próprias, o pescado é um alimento muito perecível e, por isso, exige cuidados adequados desde a sua captura até chegar ao consumidor final (Ordóñez e colaboradores, 2005). O papel do Médico Veterinário Oficial (MVO) é de avaliar o pescado descarregado em lota e assegurar que esse se encontra em condições para o consumo humano, quer seja ao nível da sua salubridade como ao nível de potencial fonte de doenças para o consumidor. Os técnicos do CIS das Lotas de Peniche e Nazaré estão presentes diariamente no recinto e nos cais dessas lotas, desde o início da pesagem até o início do leilão. A inspeção sanitária em lota envolve a avaliação dos vários fatores (exógenos e endógenos) que determinam a qualidade e

a salubridade dos produtos da pesca, e o seu registo regular na base de dados interna da DGAV.

II.2.1. Avaliação dos fatores de alteração exógenos

Assim, os técnicos distinguem os fatores de alteração exógenos ao produto da pesca, que podem acelerar o processo de degradação e que são o método de captura, o manuseamento e a conservação. Durante a descarga, os médicos veterinários e a auxiliar oficiais do CIS observam os parâmetros seguintes: o método de captura (arte de emalhar, pesca a linha ou de armadilhas, arte de cerco, ou arte de arrasto); as condições de higiene do navio de produção primária, dos tripulantes e dos utensílios utilizados; eventuais comportamentos de risco durante a manipulação e a descarga dos produtos da pesca (manipuladores a fumar durante a manipulação do pescado, uso de material sujo em contacto direto com os peixes...); a qualidade da água utilizada para lavagem do pescado; a presença e a qualidade do gelo para a conservação do peixe; a eficácia da evisceração dos peixes.

II.2.2. Avaliação dos fatores de alteração endógenos

A avaliação organolética (aspeto, odor e textura) dos produtos da pesca é o método de eleição utilizado pelos inspetores sanitários durante a primeira venda em lota, porque atende melhor às exigências dos princípios básicos de brevidade, continuidade e sondagem. A avaliação e interpretação dos estímulos detetados pelos órgãos dos sentidos humanos apresentam como desvantagem uma variabilidade de avaliação representativa das diferenças individuais na deteção e interpretação dos dados sensoriais (Huss, 1998).

Os técnicos do CIS utilizam o método de análise sensorial do pescado fresco descrito como o Esquema da União Europeia (UE), por ser o mais comumente aceite nos países da UE (Huss, 1998). Consideram-se os parâmetros expostos no Regulamento (CE) n.º 2406/96 de 26 de novembro para determinar a classificação do pescado como próprio para consumo humano (categorias Extra, A ou B), ou impróprio para consumo humano (Anexo III). As desvantagens deste esquema são o carácter geral dos parâmetros avaliados e o facto de não se considerar a diferença entre as espécies (Huss, 1998).

As reprovações efetuadas pelo CIS da Lota de Peniche são baseadas na classificação emitida pela Portaria n.º 559/76 de 2 de setembro. Assim, os motivos de reprovação são definidos da seguinte maneira, pela DGAV:

- **A:** Alterados, ou seja, falsificados (perda ou adição de alguma porção ou substâncias estranhas), avariados (modificação da sua natureza), ou corruptos (em decomposição ou putrefação);
- **B:** Repugnantes, devido à presença de parasitas, tumores ou de cheiros anormais;
- **C:** Suspeito de veicular microrganismos ou substâncias tóxicas para o ser humano;
- **D:** Excessiva magreza;
- **E:** Outras, ou seja, situação que abrange todas as manobras destinadas a esconder a qualidade inferior do pescado ou que contaminam o produto (por exemplo a utilização de águas contaminadas). Também considera-se a existência de 30% de óbitos num lote de moluscos bivalves vivos ou provenientes de regiões ou viveiros considerados suspeitos (DGAV, 2012).

O ato inspetivo é feito por amostragem de todo o pescado descarregado, orientado pelos fatores de alteração exógenos (constatados durante a descarga como nas vistorias efetuadas no âmbito do Plano de Controlo Oficial de Navios- PCON) e o historial de rejeição de cada embarcação, sendo consideradas as de maior grau de risco, alvo de uma avaliação mais detalhada.

A sequência da avaliação deve ser ordenada de maneira a ser o mais eficaz possível, a fim de reduzir a manipulação dos produtos da pesca e os possíveis atrasos no ato de venda. A cada passo, o técnico pondera se o pescado avaliado é próprio para consumo humano ou não, e no caso de dúvida, prossegue a uma avaliação mais específica, até chegar a uma conclusão.

Primeiro, é feita a observação visual para determinar o tipo de pescado (peixes “brancos”, peixes “azuis”, “esqualos”, cefalópodes” e “crustáceos”), o qual pode direcionar para uma avaliação mais cuidadosa de outros parâmetros: por exemplo a pescada branca (*Merluccius merluccius*) tem tendência a apresentar larvas do

nemátodo *Anisakis* spp., e particularmente nas suas ovas (Valero et al., 2006), como podemos observa na figura 1.



Figura 1: Presença de larvas do parasita *Anisakis* spp. em ovas de pescada branca (*Merluccius merluccius*).

Depois, por observação visual, determina-se a integridade e a cor da pele (rejeição em caso de exposição da musculatura, extravasamento do conteúdo intestinal ou coloração azul-esverdeada na zona da cavidade abdominal), a forma do olho (convexo, plano ou côncavo), o brilho e consistência do muco (húmido, aquoso ou opaco) e a presença de muco e cor das brânquias (rejeição na presença abundante de sangue ou muco ou secas, de cor amarelo-acinzentada).

Finalmente, manipula-se o pescado a fim de apreciar a textura da musculatura, a integridade do peritoneu e das vísceras (no caso de estarem visíveis), e detetar o odor (rejeição nos casos de odor amoniacal forte (urina), sulfídrico-amoniacal (pútrido) e ácido). Quando os técnicos detetam a presença de cheiros desagradáveis, podem pedir ao armador de proceder a uma limpeza mais profunda do pescado a fim de retirar a causa desse odor e as consequências na classificação do produto da pesca alvo.

Por ter as vantagens de ser simples de aplicar, barato e rápido, este método de avaliação tem a desvantagem de ser subjetivo, mas este defeito pode ser diminuído através da sistematização do método e da experiência do avaliador. Existem novas tecnologias que apoiam o inspetor para determinar os parâmetros mensuráveis tal como a textura e o cheiro, pelo “nariz eletrónico” (Lumbreras & Siadat, 2012; FAD, 2013).

Existe um outro método para determinar o grau de frescura de produtos da pesca frescos: o método pelo Índice de Qualidade (*Quality Index Method- QIM*). Este

esquema mais recente tem como finalidade aumentar a objetividade e a normalização da avaliação organolética através de um sistema de classificação por pontos de demérito (de 0-alto grau de frescura a 3-baixo grau de frescura), o qual é específico para uma espécie (Huss, 1998; Cardoso et al., 2007; Esteves & Anibal, 2007). O QIM não é um método utilizado pelos técnicos do CIS de Peniche, mas a eficácia e a expansão da prática desta forma de avaliar a qualidade sensorial dos produtos da pesca incentiva à sua aplicação.

II.2.3. Registo das causas de rejeição

A classificação dos produtos da pesca reprovados, explicada na parte anterior, é registada diariamente pelo CIS de Peniche num documento nomeado “Mapa Diário de Rejeição”, incluindo as quantidades rejeitadas por espécie, a causa de rejeição, a embarcação, a arte de pesca associada à captura e os técnicos responsáveis pela avaliação sanitária. Esses dados adicionados à quantidade total de produtos da pesca comercializados, são registados mensalmente no “Mapa de rejeição” (Anexo IV) e cujos valores são posteriormente inseridos na base de dados interna da DGAV (DGAV, 2012).

II.3. Emissão de declarações pelos técnicos do CIS da Lota de Peniche

Os técnicos da CIS da Lota de Peniche estão encarregados da emissão de várias declarações relacionadas com a inspeção sanitária dos produtos da pesca e com os contentores de transporte de Subprodutos de Origem Animal (SPOA) não destinados a consumo humano.

II.3.1. Declaração de inspeção sanitária de produtos da pesca impróprio para consumo humano

A declaração de rejeição dos produtos de pesca, após a avaliação feita pelos Técnicos do CIS de Peniche, pode ser pedida como comprovativo do destino do produto da pesca considerado impróprio para consumo humano. Esta declaração é preenchida pelo técnico executor da inspeção sanitária do pescado, indicando o dia, a hora, o sítio da avaliação, o navio de produção primária que entregou o dito produto, a espécie

com o nome científico, o peso, e o nome do solicitante da dita declaração (DGAV, 2012).

II.3.2. Declaração de contentor de transporte para Subprodutos de Origem Animal não destinados a consumo humano

As normas diretivas em relação aos subprodutos de origem animal e produtos derivados, produzidos pelas empresas do setor alimentar, são estipuladas pelo Regulamento (CE) n.º 1069/2009 de 21 de outubro. Assim, “a fim de prevenir e minimizar os riscos para a saúde pública e animal decorrentes desses produtos e, em particular, proteger a segurança da cadeia alimentar humana e animal” (Art.º 1), é definido como subproduto de origem animal “corpos inteiros ou partes de animais mortos, produtos de origem animal e outros produtos que provenham de animais que não se destinam ao consumo humano, incluindo oócitos, embriões e sêmen” (Art.º 3). Como explicado no Art.º 7, os Subprodutos de Origem Animal (SPOA) são categorizados segundo o seu nível de risco para a saúde pública e animal. A declaração de contentor de transporte para SPOA não destinados a consumo humano (Anexo V), fornecida pelos técnicos do CIS da Lota de Peniche e corresponde, na maioria das vezes, aos subprodutos animais referidos como de categoria M3, e particularmente, “subprodutos frescos de peixe provenientes de fábricas de produtos à base de peixe destinado ao consumo humano” (Alínea j), Art.º 10, Secção III, Capítulo I). Os contentores são verificados pelos técnicos, a fim de cumprir os requisitos estabelecidos no anexo VIII do Regulamento (CE) n.º 142/2011 de 25 de fevereiro, em relação aos veículos e contentores para transporte de SPOA, como da sua devida identificação: o equipamento deve ser fácil de limpar, reservado para o propósito acima (no caso de contentores reutilizáveis), estanque, coberto e identificado com a inscrição “M3- Produtos não destinados ao consumo humano” de cor azul e branca.

II.3.3. Declaração de produtos da pesca próprios para consumo humano e/ou destinados à doação para as instituições de solidariedade social

Os Técnicos do CIS da Lota de Peniche, também realizam a avaliação hígio-sanitária do pescado apreendido, como no caso da figura 2 (por exemplo intercetação de venda ilegal de pescado ou de peixes apresentando tamanho inferior ao estabelecido legalmente, como explicado no Decreto-Lei n.º 278/87 de 7 de julho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 383/98 de 27 de novembro), a pedido das Autoridades, ou seja, da

Unidade Controlo Costeiro Nazaré/Peniche, da Polícia Marítima e da Guarda Nacional Republicana (GNR). Os bens confiscados devem ser inutilizados “sempre que não seja possível aproveitá-los”, a menos que, por “razões de economia nacional”, e “sem prejuízo para a saúde do consumidor”, haja um eventual aproveitamento “para os fins e nas condições a estabelecer (...) pelo membro do Governo que tiver a seu cargo o setor das pescas” (N.º 5 e 6, Art.º 29). Portanto, no caso de o produto ser avaliado como próprio para o consumo humano pelo técnico do CIS, existe a possibilidade do seu encaminhamento para instituições de solidariedade social, “de caridade, hospitalares, misericórdias ou outras congéneres sem fins lucrativos ou de utilidade pública”, como prevê o n.º 1 da Portaria n.º 1375/2003 de 18 de dezembro. Para efeitos de comprovativo, é realizado um Auto de Inspeção Sanitária entregue à autoridade de fiscalização. O Auto de Inspeção Sanitária contém informações tais como, o inspetor sanitário executor, a autoridade de fiscalização, o dia, a hora, o local da apreensão como da inspeção sanitária, a descrição do produto de pesca apreendido (nome comum, nome científico e peso), e a conclusão da inspeção sanitária (próprio/impróprio para consumo humano). No caso de ser próprio para o consumo humano, é declarado o seu destino como doação às instituições de solidariedade social (DGAV, 2012).



Figura 2: Peixes apreendidos pela autoridade de fiscalização para Declaração de produtos da pesca próprios para consumo humano e/ou destinados à doação para as instituições de solidariedade social.

II.4. Certificação sanitária e de salubridade pelos técnicos do CIS da Lota de Peniche

A emissão dos Certificados Sanitários e de Salubridade para Exportação de Produtos da Pesca e Aquicultura para Consumo Humano e o controlo físico complementar desses produtos da pesca são da responsabilidade dos técnicos do CIS da Lota de Peniche. São emitidos unicamente para a exportação de produtos de origem animal destinados a países terceiros, e sendo obrigatória para a autorização da sua entrada no país de destino

II.4.1. Certificados Sanitários e de Salubridade para Exportação de Produtos da Pesca e Aquicultura para Consumo Humano

A DGAV assegura que os certificadores, os Médicos Veterinários acreditados do Corpo de Inspeção Sanitária (N.º 1 do Art.º 3 do Decreto-Lei n.º 275/97 de 8 de outubro), têm a competência e o conhecimento para verificar que os produtos exportados da Comunidade Europeia obedecem à legislação comunitária (os requisitos de higiene específicos para os géneros alimentares como estipulado no Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril) e/ou aos requisitos estabelecidos pelo país importador (por exemplo o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal- RIISPOA no caso do Brasil).

Para o correto preenchimento dos ditos certificados são pedidas ao Operador da Empresa do Setor Alimentar (OESA) exportador do produto de origem animal, várias informações, como as a seguir mencionadas, sob forma de um modelo informal nomeado *Packing-list*:

- A proveniência da mercadoria com os endereços e Número de Controlo Veterinário (NCV) ou de registo sanitário dos estabelecimentos de produção/ transformação/ comercialização;
- O expedidor e local de expedição;
- A identificação dos produtos, ou seja, a designação do produto, da espécie, do seu nome científico e do estado em que se encontra (vivo/refrigerado/congelado/cozido/fumado...), e a embalagem (natureza,

número de lote, número de unidades, data de embalagem/validade, peso líquido);

- O destino dos produtos;
- O meio de transporte (vagão, caminhão, navio/contentor/voo) e seu número de matrícula (DGAV, 2012).

O OESA deve fornecer as fotografias das etiquetas correspondentes para comparação das informações presentes na rotulagem e a *Packing-list*, além da declaração de conformidade onde o OESA atesta a conformidade dos produtos exportados (Regulamentos (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro, n.º 852/2004 de 29 de abril, n.º 853/2004 de 29 de abril e n.º 2073/2005 de 15 de novembro).

Os diferentes certificados emitidos correspondem aos modelos definidos pelos serviços centrais da DGAV consoante o país de destino (por exemplo o Certificado sanitário e de salubridade para exportação de produtos da pesca para consumo humano para o Brasil) apresentado no anexo VI, redigidos em várias línguas e sob formato papel ou são feitos por registo informático através do sistema TRACES (TRAdE Control and Expert System). No caso em que o produto não tem proveito alimentar (classificado como sendo próprio para consumo humano mas de baixa qualidade e utilizado como isco) os modelos de certificados são criados pelo CIS (DGAV, 2012).

A emissão dos certificados apresenta-se como uma continuidade das vistorias oficiais no âmbito dos planos oficiais, como explicado no N.º4 do Art.º 3 do Regulamento (CE) n.º 882/2004 de 29 de abril: “os controlos oficiais, efetuados com o mesmo cuidado, devem abranger as exportações para fora da Comunidade” (DGAV, 2012).

II.4.2. Controlo físico dos produtos da pesca para exportação

Em complemento da emissão dos certificados, a equipa de CIS da Lota de Peniche procede ao controlo físico dos produtos para exportação: sempre que os operadores solicitem uma certificação pela primeira vez (pelo menos uma vez por ano), a operadores que exportem regularmente e, sempre que se entenda ser necessário (DGAV, 2012). O ato de certificação presencial permite a verificação da

correspondência entre as informações prestadas pelo operador e o produto em si, mais propriamente, a integridade das embalagens, o estado hígio-sanitário do produto e a conformidade da rotulagem. A essa última é dada uma especial atenção pelos técnicos do CIS, e deve incluir as seguintes informações: a denominação comercial e o nome científico da espécie (Portaria n.º 587/2006 de 22 de junho), a designação comercial e o local de captura (Regulamento (CE) n.º 2065/2001 de 22 de outubro), a data de validade, as condições de conservação, o número de lote e o nome e morada do expedidor (Decreto-Lei n.º 156/2008 de 7 de agosto, alterando o Decreto-Lei n.º 251/91 de 16 de julho) e por fim, a presença da marca de identificação oval do operador, como estipulado no Art.º 5, Capítulo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril e o N.º 6 do Art.º 4, Capítulo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004 de 29 de abril (DGAV, 2012).

Todos os requisitos são registados num documento designado por Certificação de Géneros Alimentícios de Origem Animal (Anexo VII). Este registo é guardado pelos técnicos do CIS de Peniche, como comprovativo do controlo físico efetuado (DGAV, 2012).

II.5. Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais/ *Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)*

O Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais (RASFF) é uma ferramenta informática criada em 1979 cujo âmbito é a manutenção da segurança alimentar ao nível europeu, baseado na colaboração e comunicação entre os Estados-Membros (Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro), através da troca rápida de informação cada vez que aparece géneros alimentícios e alimentos para animais identificados como fonte de risco para a saúde pública (DGSC, 2009; EC, 2013).

Assim, quando uma Autoridade Competente nacional identifica um produto alimentar como ameaça para os consumidores e inicia os procedimentos necessários (retenção na fonte; retirada do mercado; apreensão ou rejeição dos produtos em causa), essa entidade informa através do RASFF os outros membros para que esses desencadeiem as devidas ações de maneira coerente e simultânea (EC, 2013). As informações são trocadas sob forma de notificações, as quais são classificadas

segundo a gravidade da dita informação (Art.º 1 do Regulamento (CE) n.º 16/2011 de 10 de janeiro): 1- Informação (a ameaça existe no mercado mas os outros membros não necessitam promover ações rápidas); 2- Alerta (a ameaça existe no mercado mas os outros membros necessitam promover ações rápidas); 3- Notícias (informações não classificadas como de alerta nem de informação mas que são julgadas como interessantes para as autoridades competentes nacionais); 4- Rejeição (géneros alimentícios ou alimentos para animais testados e rejeitados ao nível das fronteiras da UE e da área económica europeia (EAA)).

Durante o estágio, a autora acompanhou o processo de alerta encaminhado pelos serviços centrais da DGAV aos técnicos do CIS da Lota de Peniche, informando da deteção por um laboratório italiano de um lote de espadarte (*Xiphias gladius*) congelado, apresentando um teor de mercúrio superior aos teores máximos legalmente estabelecidos (1 mg/kg de peso fresco, como descrito no n.º 3.3.2, Secção 3 do Anexo do Regulamento (CE) n.º 1881/2006 de 19 de dezembro). Segundo as informações de rastreabilidade acompanhando esse lote (data de validade, zona de captura, empresa de distribuição e quantidade), determinou-se que a embarcação responsável da sua pesca era portuguesa, registada nos serviços do CIS da Lota de Peniche. Assim, era da responsabilidade dos MVO desse CIS aplicar algumas medidas e enviar as consequentes informações à autoridade competente. Entre as medidas referidas, descreve-se: o armador da dita embarcação foi contactado para ser notificado da situação e foram-lhe solicitados os documentos que permitem determinar a rastreabilidade do dito produto (os documentos referindo os clientes que receberam outros espécimen ligado ao lote contaminado), bem como a informação detalhada sobre todo o lote referenciado nomeadamente se ainda possui esse produto em estoque. Em caso afirmativo, o armador deve proceder e comprovar a sua retirada do mercado. No caso contrário, devia fornecer. Também foi lhe comunicado a possibilidade de proceder a uma contraprova por análise laboratorial de uma amostra correspondente ao lote referenciado.

II.6. Planos de Controlo oficiais

Os planos de controlo oficiais constituem o nomeado Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI), um conjunto de procedimentos elaborados pela DGAV,

que permitem o controlo de todos os setores ou fases da cadeia alimentar e cujo objetivo é de cumprir o Regulamento (CE) 882/2004 de 29 de abril: os controlos oficiais devem ser realizados de maneira a “verificar o cumprimento da legislação em matéria de alimentos para animais e de géneros alimentícios, assim como das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais”, a fim de promover a segurança da saúde pública e animal e a proteção animal. Esses planos de controlo oficiais abrangem a sanidade animal (planos e programas de vigilância e erradicação de doenças dos animais) como a higiene e a segurança alimentar (produção primária, inspeção sanitária, estabelecimentos industriais e comerciais, e outros). Os técnicos do CIS da Lota de Peniche são responsáveis na aplicação dos seguintes planos no setor geográfico que lhe é atribuído: o Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE), o Plano de Controlo Oficial dos Navios (PCON), e o Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios (PIGA).

II.6.1. Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE)

O Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE) elaborado em 2007, pretende promover um melhor desempenho dos Operadores das Empresas do Setor Alimentar (OESA) no cumprimento das legislações comunitárias aplicáveis a esse setor, através do aperfeiçoamento dos controlos oficiais dos estabelecimentos aprovados de géneros alimentícios de origem animal e subprodutos de origem animal. As empresas envolvidas por esse plano são os estabelecimentos e embarcações (navios-fábrica e congelador) que laborem, os comércios de grosso que armazenem a temperatura controlada produtos e subprodutos de origem animal, e os estabelecimentos de comércio e retalho de carne e produtos da pesca (DGAV, 2012).

II.6.1.1. Generalidades

A fim de cumprir o propósito do PACE, a CIS de Peniche assenta na gestão do Número de Controlo Veterinário (NCV) das empresas que estão sob a sua supervisão, em duas áreas de atuação: a aprovação e o controlo regular para manutenção do NCV. Para apoiar este plano, foi implementado um sistema informático, o Sistema de Informação de apoio ao Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (SIPACE), o qual permite o acesso instantâneo a nível nacional, pelos técnicos dos

corpos de inspeção sanitária, às informações e aos resultados dos controlos oficiais realizados nos estabelecimentos aprovados (DGAV, 2012).

II.6.1.1.1. Procedimentos das vistorias

Através dos controlos oficiais efetuados pelo CIS de Peniche, são apreciadas as capacidades de uma empresa do setor alimentar no cumprimento dos requisitos formulados pelas normas comunitárias (N.º 2, Art.º 4 do Regulamento (CE) n.º 854/2004 de 29 de abril) e propor uma decisão sobre a manutenção do NCV, com eventual estabelecimento de condições e prazos para a correção de inconformidades detetadas (Anexo VIII).

Os controlos são efetuados através de dois tipos de vistorias. As vistorias globais (VG) envolvem o controlo dos estabelecimentos vistoriados pela primeira vez e dos estabelecimentos já vistoriados que serão controlados de acordo com o grau de risco estimado atribuído na última vistoria, ou sempre que os técnicos julguem necessário. As vistorias de verificação (VV) são complementares das VG e tem como intuito, em caso de incumprimentos revelados durante a VG, quer seja documental ou estrutural, os operadores têm a possibilidade de enviar documentos ou ficheiros, nos prazos estabelecidos na VG que comprovam o melhoramento do(s) objeto(s) não conforme(s). Por avaliação dos técnicos do CIS, esses documentos ou ficheiros podem permitir a alteração das observações estabelecidas durante a VG (DGAV, 2012).

Após aviso prévio ao OESA, as vistorias correspondem, em regra geral, ao controlo documental seguido do ao controlo estrutural do estabelecimento, e assim avaliar todos os critérios descritos no Art.º 4 do Regulamento (CE) n.º 854/2004 de 29 de abril e no Art.º 10 do Regulamento (CE) n.º 882/2004 e 29 de abril. No decorrer da vistoria, é preenchida a Lista de Verificação (LV) para os controlos oficiais no âmbito do PACE fornecida pela DGAV para uma melhor uniformidade de critérios nos serviços centrais, adicionalmente a *Check-list* interna criada pelo CIS da Lota de Peniche (Anexo IX), a qual é uma versão simplificada da LV proposta pela DGAV. Esta *Check-list* refere-se aos 7 itens definidos como essenciais para apreciar o funcionamento do estabelecimento ou navios com NCV: “Estrutura/Equipamento”, “Higiene e limpeza”, “Análises ao produto e superfícies”, “Qualidade da água”, “Rastreabilidade”, “HACCP” (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) e “Subprodutos” (DGAV, 2012). Cada

item envolve vários tipos de não conformidades, por exemplo o item “Estrutura/Equipamento” inclui a conceção e disposição dos locais da empresa, as condições do pavimento (boa condição, a qualidade do material e do escoamento), o teto (as construções são instaladas para evitar a sujidade, condensação, desenvolvimento de bolores e desprendimento de partículas) etc.

Durante a reunião preliminar são verificados os seguintes documentos:

- Os registos de licenciamento e das atividades desenvolvidas;
- O fluxograma e circuito da empresa;
- O pagamento das taxas de controlo oficial;
- Os registos de temperatura das câmaras e os documentos comprovativos de aferição de equipamento metrológico;
- Os registos de produção;
- O controlo de parasitas;
- As análises efetuadas (produtos, superfícies e água);
- A gestão da higiene e da limpeza (tanto da estrutura como do pessoal);
- A formação do pessoal,
- A luta contra pragas;
- A qualidade da água;
- A rastreabilidade dos produtos, tanto à saída como à entrada;
- Os critérios microbiológicos como previsto na legislação comunitária;
- O cumprimento sobre resíduos, contaminantes e substâncias proibidas;
- O controlo dos perigos físicos;
- A verificação do plano HACCP (DGAV, 2012).

Ao longo da visita estrutural, que se efetua sempre no sentido das zonas limpas para as zonas sujas, avalia-se:

- A capacidade do operador para fornecer vestuário aos visitantes;
- Cada setor da empresa (receção, produção, câmaras de matéria-prima e produtos acabados, sanitários, zona de armazenamento das embalagens, zona de carga);
- A rotulagem das matérias-primas assim como dos produtos acabados para confirmar a sua boa execução como para validar a capacidade do operador na realização da rastreabilidade dos produtos através de guias e faturas existentes, registos de receção e expedição dos produtos, bem como das quantidades. Se estiver estipulado, efetuam-se as colheitas das amostras para cumprimento do Plano de Inspeção de Géneros Alimentícios (PIGA) ou do Plano Nacional de Controlo da Alimentação Animal (PNCAA);
- O controlo físico do produto destinado à exportação;
- O controlo do produto à chegada proveniente do comércio intracomunitário (DGAV, 2012).

Por último, é realizada uma reunião final durante a qual são indicadas as principais constatações da vistoria, bem como do prazo de entrega dos documentos solicitados (DGAV, 2012).

II.6.1.1.2. Periodicidade dos controlos

A periodicidade do controlo é feita com base no N.º 9, do Art.º 4, do Regulamento (CE) 854/2004 de 29 de abril: “a natureza e intensidade das funções de auditoria em estabelecimentos individuais devem depender do risco estimado. Para o efeito, a autoridade competente deve avaliar: os riscos para a saúde pública e, se for caso disso, para a saúde animal; o tipo e a capacidade dos processos realizados; os antecedentes do operador da empresa do setor alimentar em matéria de cumprimento da legislação alimentar”. Desta forma, os estabelecimentos sujeitos às vistorias devem ser classificados, de acordo com o grau de risco estimado e assim definir as prioridades no controlo oficial e determinar a frequência das visitas a esses mesmos

estabelecimentos com atividades passíveis de introduzir maiores riscos para o consumidor (DGAV, 2012).

O risco estimado corresponde ao conjunto das avaliações da VG e das VV correspondentes, as quais podem permitir a alteração do risco estimado observado durante a VG.

O cálculo do risco estimado resulta da média aritmética de 3 indicadores de risco, ou seja, o risco associado à dimensão (RD), o risco associado à atividade (RA) e o grau de cumprimento (GC) (DGAV, 2012).

$$\text{Risco Estimado} = (RD+RA+GC)/3$$

- O RD (risco associado a dimensão) é definido segundo o Regime do Exercício da Atividade Industrial (REAI) (Decreto-Lei n.º 169/2012 de 1 de agosto) que classifica os estabelecimentos segundo a potência térmica, potência elétrica, o número de trabalhadores e os certificados de regimes jurídicos (Regime Jurídico de Avaliação de Impacte Ambiental- RJAIA; Regime Jurídico de Prevenção e Controlo Integrado da poluição- RJPCIP; Regime de Prevenção dos Acidentes Graves envolvendo substâncias perigosas- RPAG; Título de emissão de gases com efeito estufa- TEGEE).
- O RA (risco associado à atividade) considera o grau de manipulação (não implica manipulação; não implicam grandes manipulações; implica manipulação; implica elevada manipulação) ou a natureza do procedimento (métodos de produção de muito baixa, baixa, média, alta probabilidade de gerar riscos significativos para o consumidor) (DGAV, 2012).
- O GC (grau de cumprimento) reflete a urgência na correção das não conformidades (Quadro 1), e corresponde ao maior valor atribuído aos 7 itens considerados durante a vistoria: “Estrutura/Equipamento”, “Autocontrolo/HACCP”, “Qualidade da água”, “Análises ao produto e superfícies”, “Higiene e limpeza”, “Subprodutos” e a “Rastreabilidade” (DGAV, 2012).

Quadro 1: Descrição dos diferentes graus de cumprimento- GC (DGAV, 2012).

Grau	Tipo	Descrição
1	Ausência	Em conformidade ou ausência de incumprimentos
2	Menor	Os incumprimentos não põem em causa a capacidade do sistema de segurança mas devem ser alvo de correção.
3	Maior	Os incumprimentos detetados põem em causa a capacidade do sistema de segurança.
4	Crítico	Falha recorrente ou incumprimento total do(s) requisito(s) que pode(m) por em causa a segurança do género alimentar.

Finalmente, através dos quatro tipos de riscos estimados (4, 3, 2 e 1) é classificado o tipo de estabelecimento em Alto, médio, baixo e muito baixo risco e é determinado o prazo máximo para a sua próxima vistoria (6, 12, 18 e 24 meses), como se pode observar no quadro 2.

Quadro 2: Classificação dos estabelecimentos conforme o risco estimado e determinação do prazo máximo para a próxima vistoria (DGAV, 2012).

Risco Estimado	Tipo de estabelecimento	Prazo máximo para a próxima visita
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses
3	Estabelecimento de médio risco	12 meses
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses
1	Estabelecimento de muito baixo risco	24 meses

No caso dos navios-fábrica (NF) e navios congeladores (NC), a CIS de Peniche elaborou os seguintes prazos de acordo com o risco estimado, como descrito no quadro 3 (DGAV, 2012).

Quadro 3: Prazo máximo para a próxima vistoria em função do risco estimado do navio-fabrica ou navio-congelador (DGAV, 2012).

Risco estimado	Tipo de NF/NC	Prazo máximo para a próxima visita
3	Estabelecimento de médio risco	12 meses
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses
1	Estabelecimento de muito baixo risco	24 meses

Além disso, pode haver lugar a outros controlos nos estabelecimentos aprovados, independentemente da periodicidade definida pelo risco estimado. Assim, no caso em que um ou mais itens avaliados durante a vistoria corresponder a um GC de 3 ou de 4 (Quadro 1), os estabelecimentos correspondentes devem submeter-se obrigatoriamente a controlos suplementares de verificação, os quais apresentam um limite de tempo máximo para a próxima vistoria, de três meses se o GC for de 3 e um mês se o GC for de 4 (DGAV, 2012). Por exemplo, um estabelecimento que apresenta um GC de 3 em relação ao item “Higiene e limpeza”, independentemente do risco estimado pelo cálculo aritmético, a próxima vistoria, uma VV, é marcada para três meses a partir do dia da primeira vistoria.

II.6.1.1.3. Redação do Auto de Vistoria

A conclusão da visita é fornecida ao OESA sob o formato de auto de vistoria (AV), documento preenchido pelos técnicos executores do controlo oficial (Art.º 9 do Regulamento (CE) n.º 882/2004 de 29 de abril) e baseada nos resultados registados na LV e *Check-list* (Anexo IX), durante a vistoria correspondente. Assim, são explicados os seguintes pontos:

- Os incumprimentos observados (apoiados pela legislação comunitária correspondente);
- Uma proposta de decisão, ou seja, a manutenção do NCV ou a suspensão de laboração (total ou parcial) ou a retirada de NCV/ cancelamento;
- Os prazos para efetuar as correções das não conformidades ou solicitação do cronograma de intervenção (Anexo VIII);

- A data em que é praticada a vistoria;
- A assinatura dos autores do auto e da vistoria (DGAV, 2012).

Na redação dos AV, os técnicos do CIS podem elaborar recomendações e oportunidades de melhoria.

O auto da VV efetuada a presença de um ou vários GC de 3 ou 4 na avaliação aplicada durante a VG, é redigida pelas técnicas do CIS sob o formato de auto de vistoria de verificação (AVV), baseado nos resultados registados no LV e *Check-list* (Anexo IX), durante a vistoria correspondente. Os pontos explicados são semelhantes ao AV.

Todos os AV redigidos são introduzidos no SIPACE, o qual é um serviço acessível aos OESA.

II.6.1.1.4. Taxa de melhoria

O indicador que reflete a evolução do estabelecimento aquando da correção das anomalias é a taxa de melhoria que resulta do cálculo seguinte:

$$\text{Taxa de melhoria} = [(\text{média de cumprimento da primeira vistoria}) - (\text{média de cumprimento da segunda vistoria})] * 100 / 3$$

A utilidade deste indicador é de perceber se o propósito do PACE é atingido, ou seja, se existe uma eficácia dos controlos oficiais na melhoria do cumprimento da legislação aplicável às empresas do setor alimentar e de subprodutos animais, como descrito no Alínea a), N.º 3 do Art.º 8 do Regulamento (CE) n.º 882/2004 de 29 de abril (DGAV, 2012).

II.6.1.2. Atividades desenvolvidas no âmbito do PACE

Durante o estágio curricular a autora deste relatório teve a possibilidade de acompanhar os técnicos do CIS da Lota de Peniche nas atividades desenvolvidas no âmbito do PACE: a marcação e o procedimento das vistorias (VG e VV), a redação das Notificações e dos Autos de Vistoria resultantes aos OESA e o preenchimento das consequentes listas de verificação (LV) e *Check-list* interna (Anexo IX) incluindo, o

cálculo da periodicidade de controlo. Foram avaliadas as diversas não conformidades observadas nos diferentes estabelecimentos em sede de vistoria e a taxa de melhoria consequente, e determinada a eficácia dos técnicos do CIS da Lota de Peniche na incentivação do cumprimento das legislações comunitárias aplicáveis pelos operadores vistoriados.

Foram vistoriados 11 OESA durante o estágio curricular da autora (Quadro 4), num total de 9 VG e 12 VV: oito empresas foram sujeitas a uma VG e à VV documental correspondente; uma empresa sujeita a uma VG não precisou de VV documental; e duas empresas foram vistoriadas em duas oportunidades unicamente no âmbito de vistoria de verificação (devido à presença de um GC=3 na avaliação dos itens observados na VG), mas a VG correspondente ocorreu anteriormente ao período de estágio curricular da autora.

Estas empresas estão instaladas na área supervisionada pelos técnicos do CIS da Lota de Peniche e desenvolvem as atividades mencionadas no Quadro 4, verificando-se que o mesmo operador pode desenvolver mais de uma atividade.

Quadro 4: Lista das 11 OESA vistoriadas durante o estágio curricular, com as atividades desenvolvidas e o risco estimado resultantes das vistorias.

OESA N.º	Atividades
1	Fabrico de refeição e pratos pré-cozinhados.
2	Transformação de pescado em conserva.
3	Preparação, acondicionamento, embalagem e conservação e produtos da pesca congelados.
4	Primeira venda de pescado.
5	Primeira venda de pescado.
6	Depósito de mariscos vivos.
7	Preparação, acondicionamento e embalagem de pescado congelado; preparação e congelação de produtos da pesca frescos; congelação de moluscos bivalves vivos, gastrópodes e crustáceos; armazenamento frigorífico de produtos alimentares congelados.
8	Preparação, congelação e conservação de pescado fresco; preparação e conservação de pescado fresco e de pescado congelado; demolha de bacalhau seco; congelação, acondicionamento e conservação de bacalhau demolido congelado; conservação de outros produtos alimentares.
9	Catering/ fabrico de pratos pré-cozinhados ultracongelados.
10	Preparação, congelação, acondicionamento/embalagem e armazenamento de produtos da pesca congelados; armazenamento de outros géneros alimentícios de origem animal congelados embalados.
11	Armazenagem frigorífico de produtos alimentares congelados e refrigerados.

Da análise dos autos de vistoria (9 VG e as consequentes VV) e dos autos de vistoria de verificação (4 VV), verificou-se que a frequência total de incumprimentos é de 103 incumprimentos, uma vez que cada empresa apresentava varias não conformidades (uma média de 10 incumprimentos com um máximo de 19 incumprimentos, havendo casos sem incumprimentos). A frequência destes incumprimentos foi distribuída pelos 7 itens avaliados durante os controlos oficiais através da lista de verificação (LV) dos

Estabelecimentos no âmbito do PACE (Quadro 5 e Gráfico 1), a saber: “Estruturas/Equipamento”, “Autocontrolo/HACCP”, “Qualidade da água”, “Análises ao produto e superfícies”, “Higiene e limpeza”, “Subprodutos” e “Rastreabilidade”.

Quadro 5: Distribuição dos incumprimentos pelos itens da *Checking-list*.

Grupo de incumprimentos	Frequência
Estruturas/Equipamentos	25
Autocontrolo/HACCP	31
Qualidade da água	5
Análises ao produto e superfícies	3
Higiene e limpeza	21
Subprodutos	5
Rastreabilidade	13
TOTAL	103

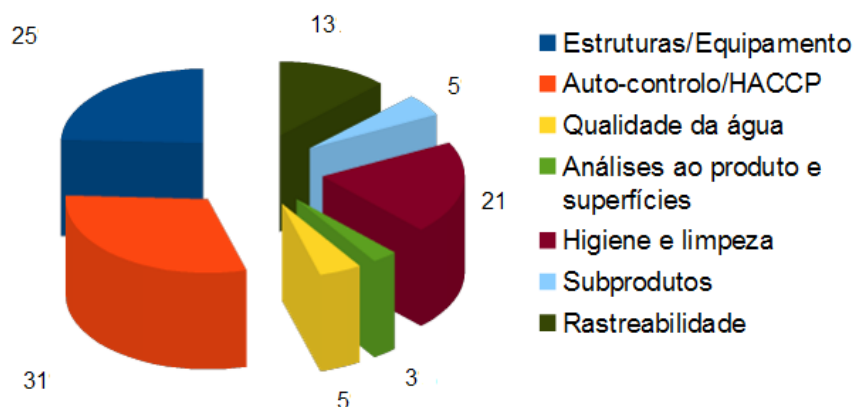


Gráfico 1: Distribuição dos incumprimentos pelos itens da *Checking-list*.

Assim, os dados deste estudo demonstram que as frequências de não conformidade nos itens “Autocontrolo/HACCP” e “Estruturas/Equipamento” foram as mais elevadas

(31 e 25, respetivamente), seguidas por “Higiene e limpeza” (21 incumprimentos) e “Rastreabilidade” (13 incumprimentos). Os itens que apresentaram menor número de incumprimentos foram “Qualidade da água” (5 incumprimentos), “Subprodutos” (5 incumprimentos) e “Análises ao produto e superfícies” (3 incumprimentos).

Cada item envolve diferentes tipos de não conformidades (numeradas de 1 a 38) como se pode ver no anexo X. Essas não conformidades correspondem aos critérios apresentados na LV no âmbito do PACE e na *Check-list* interna do CIS (Anexo IX). As frequências de ocorrência dessas não conformidades por cada item são apresentadas nos quadros 6 a 11 seguintes.

Quadro 6: Frequência de cada incumprimento verificado no item “Estrutura/Equipamento”.

Tipo de incumprimento (Anexo X)	Frequência
1	1
2	4
3	1
4	1
5	1
6	5
7	1
8	11

Assim, dentro de cada grupo de incumprimentos, podemos fazer as seguintes observações:

- A análise do quadro 6 referente ao item “Estruturas/Equipamento”, revela que a não conformidade tipo 8 (Anexo X), foi a mais frequentemente observada (11 não conformidades) e corresponde a deficiência na manutenção das instalações gerais e a necessidade dum dispositivo registador da temperatura. Em alguns estabelecimentos, e particularmente um deles, os equipamentos

apresentavam-se relativamente deteriorados principalmente os tanques de descongelação, as paredes e os pavimentos, com perda dos revestimentos (Figura 3). Outra não conformidade também frequente (5 casos), foi a tipo 6 (Anexo X) referente a ausência dum dispositivo registador da temperatura oficialmente reconhecido como fiável, nas câmaras de conservação de congelados.



Figura 3: Pilares da zona de parqueamento do pescado em mau estado de conservação.

Quadro 7: Frequência de cada incumprimento verificado no item “Autocontrolo/HACCP”,

N.º do incumprimento (Anexo X)	Frequência
9	1
10	4
11	15
12	1
13	1
14	4
15	2
16	2
17	1

- No quadro 7, foram descritas as não conformidades detetadas no item “Autocontrolo/HACCP”. A não conformidade mais frequente foi a tipo 11 (Anexo X), que demonstrava uma carência de revisão e melhoramento em certos pontos do HACCP apresentado pelo OESA (15 não conformidades). Entre estes pontos destacam-se certas incorreções na definição dos perigos, dos pontos críticos de controlo (PCC), dos limites críticos das análises, da monitorização dos processos, das medidas corretivas necessárias e a determinação do binómio tempo/temperatura dos processos. Os defeitos da descrição dos produtos nas fichas técnicas do fluxograma descrevendo as etapas de cada produto ou processo de fabrico e os critérios de aceitação no controlo da matéria-prima à receção, também foram observados. Assim os pré-requisitos e os princípios do HACCP não eram devidamente implementados e adequados à realidade das empresas. Outras não conformidades detetadas neste item foram a não conformidade tipo 10 (Anexo X), devido a falta de um procedimento relacionado com a avaliação organolética dos produtos (4 não conformidades) e a não conformidade tipo 14 (Anexo X), ou seja a falta de Declaração de Conformidade para os materiais e utensílios que contactam com os alimentos (4 não conformidades).

Quadro 8: Frequência de cada incumprimento verificado nos itens “Qualidade da água” e Análises-“Análises ao produto e superfícies” .

Item	N.º do incumprimento (Anexo X)	Frequência
Qualidade da água	18	1
	19	1
	20	1
	21	1
	22	1
Análises	23	3

- A frequência de não conformidades nos itens “Qualidade da Água” e “Análises ao produto e superfícies” são apresentadas no quadro 8. No primeiro item não

sobressai nenhuma não conformidade em particular. Referem-se à não apresentação de boletins analíticos de qualidade do gelo e da água, incorreções referentes à frequência de mudança de água de imersão e de vidragem e à falta de abastecimento em água fria e quente para a limpeza dos utensílios utilizados durante a preparação dos produtos da pesca. O item “Análises ao produto e superfícies” demonstra uma única não conformidade (tipo 23 com 3 casos) (Anexo X). Esta não conformidade, relacionada com os limites legais de histamina presentes nos produtos da pesca refere-se a utilização de um número insuficiente de amostras para a sua determinação.

Quadro 9: Frequência de cada incumprimento verificado no item “Higiene e Limpeza”.

N.º do incumprimento (Anexo X)	Frequência
24	1
25	2
26	4
27	5
28	1
29	4
30	2
31	1
32	1

- No item “Higiene e limpeza”, a não conformidade mais frequente foi o tipo 27 (Anexo X) com 5 Casos (Quadro 9), relativa ao não cumprimento das boas práticas de higiene, em geral pelo pessoal do estabelecimento, quer seja ao nível da arrumação dos cacifos (a devida separação dos fardamentos, calçado e luvas de trabalho e da própria roupa pessoal, como podemos observar na figura 4), assim como da manipulação de pastas e outros registos dentro das salas de preparação. A presença de pessoas estranhas ao funcionamento do

estabelecimento e a manipulação do pescado parado por alguns compradores foi outra não conformidade detectada com alguma frequência (tipo 26 com 4 casos) (Anexo X e Quadro 9)). Falhas na organização e limpeza das zonas de descongelamento e armazenamento de embalagens foram também evidenciadas (tipo 29 com 4 casos) (Anexo X e Quadro 9)).



Figura 4: falha na arrumação e separação dos fardamentos de função da própria roupa pessoal.

Quadro 10: Frequência de cada incumprimento verificado no item “Subprodutos”.

N.º do incumprimento (Anexo X)	Frequência
33	4
34	1

- Quanto ao item “Subprodutos” (Quadro 10), detetaram-se 4 casos referentes a falta de declaração de viatura/contentor para transporte de subprodutos de categoria 3, e da guia de acompanhamento (Anexo V) correspondente aos subprodutos de origem animal produzidos pelo estabelecimento (tipo 33) (Anexo X).

Quadro 11: Frequência de cada incumprimento verificado no item “Rastreabilidade”.

N.º do incumprimento (Anexo X)	Frequência
35	1
36	8
37	1
38	3

- Finalmente no item “Rastreabilidade”, a não conformidade mais vezes citada foi o tipo 36 (Anexo X) com 8 casos (Quadro 11), acerca da rotulagem dos produtos da pesca e dos géneros alimentícios fabricados pela empresa. A descrição dos ingredientes e aditivos, as menções descrevendo o produto, o modo de emprego/utilização, o tempo de validade, a zona e método de captura, e as alegações nutricionais erradas, foram as falhas observadas em sede de vistoria.

Com base nos resultados anteriores foram calculadas as variáveis estatísticas seguintes: o número médio de incumprimentos por operador foi de 9 e os valores mínimos e máximos de incumprimentos registados nos estabelecimentos foram de 2 e de 19.

Podemos então concluir:

- O grupo “Autocontrolo/HACCP” demonstra a maior frequência de incumprimentos devido à falha dos operadores em relação aos pré-requisitos e princípios de HACCP. Os responsáveis pela elaboração desse plano devem atualizar-se, seguirem a legislação comunitária correspondente e adequarem-se à realidade das empresas, a fim de colmatar essas lacunas muito importantes para a segurança alimentar;
- O grupo “Estruturas/Equipamento” possui a segunda maior frequência de incumprimentos observados, devido à falta de manutenção ou necessidade de equipamento adequado para um correto registo da temperatura das câmaras

de congelados, trata-se pois, do ponto mais difícil de resolver pelos operadores. O esforço financeiro correspondente é muito grande e a situação económica atual em Portugal não ajuda a colmatar esta lacuna;

- Com 21 incumprimentos, o grupo “Higiene e limpeza” corresponde ao conjunto das falhas de boas práticas de higiene pelo pessoal, ou seja, trata-se de uma situação bastante difícil de resolver, necessitando de uma alteração de comportamentos e atitudes por parte dos operadores. A resolução desta circunstância seria possível através da sensibilização e da responsabilização por parte do pessoal dos estabelecimentos, através das devidas formações e vigia da parte dos responsáveis desta secção;
- No caso do grupo “Rastreabilidade”, a deficiência na descrição do produto, dos ingredientes e aditivos e das várias menções na rotulagem, pode ser minimizada por um maior desempenho dos responsáveis deste processo, atualizando-se em relação à legislação comunitária correspondente e adaptando-se à realidade da empresa;
- O conjunto de grupos “Qualidade da água”, “Análises ao produto e superfícies” e “Subprodutos”, apresentam as frequências de incumprimentos mais baixas. Estes incumprimentos podem ser facilmente remediados graças a um certo desempenho financeiro da parte dos operadores, e da atualização dos responsáveis destes processos nos estabelecimentos. E assim, ao seguir o plano HACCP implementado, em relação à execução do plano de análises, e a posse dos documentos oficiais obrigatórios relacionados aos subprodutos produzidos pelo estabelecimento.

Com base nas vistorias realizadas, foi possível determinar as taxas de melhoria calculadas através da seguinte fórmula aritmética:

$$\text{Taxa de melhoria} = [(\text{média de cumprimento da primeira vistoria}) - (\text{média de cumprimento da segunda vistoria})] * 100 / 3$$

Dos 11 estabelecimentos avaliados, 9 apresentaram uma melhoria substancial na redução do número de incumprimentos registados, e particularmente 2 deles obtiveram uma taxa de melhoria próxima dos 20% (Quadro 12).

Quadro 12: Distribuição de frequências dos estabelecimentos por taxa de melhoria.

Taxa de melhoria (%)	Número de estabelecimentos
19,30	1
19	1
14,30	2
9,60	1
9,30	2
4,60	2
0	2

Assim, cerca de 81% dos estabelecimentos demonstraram um melhor desempenho em relação ao cumprimento das legislações comunitárias aplicáveis, sendo evidente o balanço positivo da ação dos técnicos do CIS da Lota de Peniche no processo de melhoria das condições hígio-sanitárias dos estabelecimentos do setor alimentar e, consequentemente, na segurança alimentar nacional e internacional.

II.6.2. Plano de Controlo Oficial dos Navios (PCON)

O Plano de Controlo Oficial dos Navios (PCON) permite a realização dos controlos oficiais na fase primária da cadeia alimentar, ou seja, a produção primária (N.º 3, do Art.º 3, do Capítulo I, do Título II do Regulamento (CE) n.º 882/2004 de 29 de abril) e todas as operações anexas - transporte, armazenagem, e o manuseamento de produtos de pesca cuja natureza não esteja alterada substancialmente, entre a captura e a chegada ao primeiro estabelecimento de destino (N.º 1 do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril). O objetivo deste plano é incrementar a

higiene e a segurança alimentar na etapa da produção primária, através do procedimento de vistorias elaboradas pelas técnicas do CIS da Lota de Peniche aos navios de produção primária associados as lotas de Peniche e de Nazaré.

II.6.2.1. Procedimento das vistorias

Durante o estágio, a autora teve a possibilidade de acompanhar os técnicos do CIS da Lota de Peniche na execução das vistorias às embarcações de produção primária correspondentes ao universo anual estabelecido pelos serviços centrais regionais. Entre os navios de produção primária associados a cada lota que nunca foram vistoriados, são reservados 5% do universo anual de cada lota para serem vistoriados no âmbito do PCON. Desse universo, são definidos como prioritários: os navios que têm um comprimento superior ou igual a 12 metros; os que utilizam a arte de pesca com redes de emalhar; os que realizam a bordo operações como por exemplo a evisceração; e os que conservam a bordo o pescado por mais de 24 horas (DGAV, 2012).

As vistorias são realizadas pelo CIS da Lota de Peniche no intuito de: executar o acompanhamento contínuo das condições de funcionamento das embarcações de produção primária; verificar as embarcações responsáveis pelos produtos da pesca rejeitados em quantidade significativa; certificar-se da regularização dos incumprimentos pelo armador (quando a vistoria anterior avaliou o navio com grau de risco elevado), sempre que o responsável o solicite.

Semelhante ao plano oficial do PACE, os controlos oficiais são programados previamente, com base na Lista de Verificação para os Navios - produção primária dos produtos da pesca e a *Check-list* interna do CIS de Peniche correspondente (Anexo XI). Os itens alvo de avaliação durante as vistorias aos navios são a higiene, a estrutura, os registos e a rastreabilidade e permitem, de maneira similar aos controlos efetuados no âmbito do PACE, determinar condições e prazos para a correção de inconformidades detetadas, apresentados no anexo XII (DGAV, 2012).

O processo da vistoria segue os critérios seguintes:

- Ter em conta as vistorias realizadas anteriormente e o Grau de Cumprimento (GC) delas decorrentes;

- Fiscalizar todos os navios que descarregam produtos da pesca nas lotas de Peniche e Nazaré;
- E em acordo com os dados registados pelos diferentes Corpos de Inspeção Sanitária na base de dados informática interna aos serviços da DGAV, no caso de embarcações não registadas nos dados do CIS da Lota de Peniche.

A execução do PCON é condicionada por vários parâmetros, tais como, as intempéries, a sazonalidade da pesca (alterações das artes da pesca), as alterações do local habitual de descarga e a disponibilidade de técnicos para o desempenho funções de fiscalização (DGAV, 2012).

II.6.2.2. Periodicidades dos controlos

Tal como no caso do PACE e utilizando critérios semelhantes, é determinado o GC (Quadro 13), o qual reflete a urgência na correção das não conformidades, e corresponde ao valor atribuído aos 4 itens considerados durante a vistoria: “Higiene”, “Estrutura”, “Registos” e “Rastreabilidade” (DGAV, 2012).

Com base nestes dados é estabelecida a periodicidade dos controlos segundo o maior valor de GC atribuído. Esta classificação determina o risco da embarcação e a urgência na correção das inconformidades e na marcação da próxima vistoria. Assim, quando o maior GC é igual a 1 ou 2, as vistorias são feitas de dois em dois anos e quando o maior GC é igual a 3 ou 4, as vistorias são feitas anualmente (DGAV, 2012).

Por exemplo, se uma embarcação apresenta os valores seguintes: GC (Higiene) = 3, GC (Estrutura)= 1, GC (Registos)= 2 e GC (Rastreabilidade)=1, a periodicidade dos controlos equivale ao maior valor de GC, ou seja três, sendo a próxima vistoria desta embarcação marcada no dia correspondente a um ano depois da última vistoria.

Quadro 13: Descrição dos diferentes graus de cumprimento - GC (DGAV, 2012).

Grau	Tipo	Descrição
1	Ausência	Em conformidade ou ausência de incumprimentos
2	Menor	Os incumprimentos não põem em causa a capacidade do sistema de segurança mas devem ser alvo de correção.
3	Maior	Os incumprimentos detetados põem em causa a capacidade do sistema de segurança.
4	Crítico	Falha recorrente ou incumprimento total do(s) requisito(s) que pode(m) por em causa a segurança do género alimentar.

II.6.2.3. Redação do Auto de Vistoria

O consequente Auto de Vistoria é redigido pelos respetivos técnicos executores do controlo oficial e regista os incumprimentos observados (apoiados pela legislação comunitária correspondente), o sentido da decisão (cumprimento satisfatório, cumprimento dos requisitos mínimos ou o não cumprimento dos requisitos mínimos), os prazos para as correções de não conformidades (Anexo XII), o processo de auto de notícia para aplicação de sanção (consoante a gravidade da inconformidade), a data em que é praticado e a assinatura do autor do ato. Os técnicos do CIS têm como responsabilidade a atualização da base de dados interna da DGAV e o arquivo físico da informação (DGAV, 2012).

O representante legal do navio de produção primária é notificado, no prazo máximo de quinze dias, para proceder à correção das não conformidades verificadas dentro dos respetivos prazos estabelecidos, considerando as recomendações enumeradas. Os técnicos executores indicam ao responsável da embarcação, a presença permanente do dito relatório a bordo, para o caso do último vir a ser pedido por outros inspetores sanitários (DGAV, 2012).

Caso seja considerada necessária ou por solicitação do representante do navio, é realizada uma vistoria de verificação (VV), sendo determinado se as não conformidades foram corrigidas, e assim alterar a conclusão efetuada após a vistoria global (VG) (DGAV, 2012).

II.6.2.4. Taxa de melhoria

Por fim, é determinada a taxa de melhoria, de maneira semelhante à determinação da taxa de melhoria no âmbito do PACE, ou seja através do cálculo seguinte:

$$\text{Taxa de melhoria} = [(m\acute{e}dia \text{ de cumprimento da primeira vistoria}) - (m\acute{e}dia \text{ de cumprimento da segunda vistoria})] * 100 / 3$$

Que é o indicador que reflete a eficácia do Plano de Controlo Oficial dos Navios (PCON) na correção das não conformidades detetadas em sede de vistoria pelos responsáveis dos navios de produção primária (DGAV, 2012).

II.6.2.5. Atividades desenvolvidas no âmbito do PCON

As atividades desenvolvidas pelas técnicas do CIS de Peniche no âmbito do PCON foram acompanhadas pela autora deste estágio durante o período do estágio curricular de 1 de março a 30 de junho 2013. Essas atividades consistem na marcação e o procedimento das vistorias (VG e VV), a redação das Notificações e dos Autos de Vistoria resultantes aos responsáveis das embarcações e o preenchimento das consequentes listas de verificação incluindo, o cálculo da periodicidade de controlo. Foram avaliadas as diversas não conformidades observadas nas diferentes embarcações em sede de vistoria e a taxa de melhoria consequente, e determinada a eficácia dos técnicos do CIS da Lota de Peniche na incentivação do cumprimento das legislações comunitárias aplicáveis pelos responsáveis das embarcações vistoriadas.

Foram vistoriados 5 embarcações durante o estágio curricular da autora, quatro delas são registadas pelas técnicas do CIS de Peniche na lista das embarcações que descarregam na Lota de Peniche, e uma é registada na lista das embarcações que descarregam na Lota de Nazaré (Quadro 14). As artes de pesca de cada embarcação estão descritas no quadro 14.

Quadro 14: Atividades desenvolvidas pelas embarcações vistoriadas no âmbito do PCON.

Embarcação n.º	Arte de pesca
1	Redes, Armadilhas, palangre
2	Redes, Armadilhas
3	Covos
4	Redes / Armadilhas / Anzol
5	Redes / Armadilhas / Anzol

A análise dos cinco Autos de Vistoria correspondentes permitiu determinar uma frequência total de dez incumprimentos (uma média de 2 incumprimentos com um máximo de 3 incumprimentos, havendo casos sem incumprimentos). Isto tendo em conta que as ditas embarcações, exceto uma, denunciam mais de uma não conformidade.

A frequência destes incumprimentos foi distribuída pelos quatro itens avaliados (Quadro 15) durante os controlos oficiais através da Lista de Verificação para os Navios - produção primária dos produtos da pesca e a *Check-list* interna do CIS de Peniche (Anexo XI), a saber: “Higiene”, “Estrutura”, “Registos” e “Rastreabilidade”.

Quadro 15: Frequência de incumprimentos consoante os itens avaliados em sede de vistoria no âmbito do PCON.

Item	Frequência
Higiene	6
Estrutura	0
Registos	4
Rastreabilidade	0
TOTAL	10

Assim, os dados deste estudo demonstram que os incumprimentos observados em sede de vistoria do âmbito do PCON correspondem unicamente a dois itens, “Higiene” (6 incumprimentos) e Registos (4 incumprimentos).

Cada item envolve diferentes tipos de não conformidades (numeradas de 1 a 8) como se pode ver no anexo XIII. Essas não conformidades correspondem aos critérios apresentados na LV no âmbito do PCON e na *Check-list* interna do CIS (Anexo XI).

Quadro 16: Frequência de cada incumprimento verificado no item “Estrutura”.

Tipo de incumprimento (Anexo XIII)	Frequência
1	1
2	2
3	1
4	1
5	1

O tipo de incumprimento com maior frequência é o tipo 2 (Anexo XIII), com 2 embarcações a apresentar -se com as caixas para armazenamento dos produtos da pesca arrumadas sem proteção perante possíveis contaminações como por exemplo de dejetos de gaivotas ou objetos sujos (Figura 5).



Figura 5: Caixas para armazenamento de produtos da pesca não protegidas.

O segundo item avaliado em sede de vistoria no âmbito do PCON exibindo incumprimentos é o item “Registos”.

Quadro 17: Frequência de cada incumprimento verificado no item “Registos”.

Tipo de incumprimento (Anexo XIII)	Frequência
6	2
7	1
8	1

O registo mais frequentemente incumprido pelas embarcações das lotas de Peniche e de Nazaré é o tipo 6 (quadro 17 e Anexo XIII), o qual corresponde a atualização dos conhecimentos a nível de higiene e manuseamento do pescado a bordo, que normalmente são fornecidos pelas associações de pescadores durante sessões de sensibilização.

A análise dos cinco Autos de Vistoria permitiu determinar uma frequência total de 13 recomendações efetuadas pelas técnicas do CIS (uma média de três recomendações com um máximo de 6 recomendações, e um mínimo de uma recomendação), apresentados pelas embarcações e os tripulantes durante as vistorias (Anexo XIII).

Quadro 18: Frequência de cada recomendação redigidas nos AV no âmbito do PCON.

Tipo de recomendação (Anexo XIII)	Frequência
a.	5
b.	3
c.	1
d.	1
e.	1
f.	1
g.	1

Os dois tipos de recomendações mais frequentemente realçadas em sede de vistoria no âmbito do PCON são os tipos a. (5 recomendações) e b. (3 recomendações) (Anexo XIII). As quais correspondem, a utilização sistemática de gelo (Figura 6) e de uma caixa isotérmica para uma conservação adequada dos produtos da pesca a bordo do navio.



Figura 6: Utilização correta de gelo para a conservação do pescado armazenado a bordo do navio.

Podemos concluir que o tema da higiene é o menos cumprido pelos armadores e tripulantes dos navios de produção primária vistoriados durante o período do estágio curricular da autora, provavelmente relacionado a escassez de formação neste âmbito

(comprovado pela falta de atualização dos registos evidenciando os conhecimentos dos armadores e tripulantes da embarcação a nível de higiene e manuseamento do pescado a bordo). Por observação desta lacuna, as técnicas do CIS de Peniche tentaram contrariar esta tendência através de ações de sensibilização dos pescadores e dos armadores associados aos navios de produção primária registados nas lotas de Peniche e de Nazaré (Figura 7), em matéria de boas práticas de higiene a bordo das embarcações (manipulação, evisceração e conservação a bordo do pescado como também os procedimentos gerais de higiene a bordo).



Figura 7: Ação de sensibilização apresentada pelas técnicas do CIS de Peniche aos armadores e tripulantes das embarcações registadas na Lota de Peniche.

Em relação às recomendações, a falha na utilização sistemática de gelo para a conservação do pescado a bordo dos navios de produção primária é a mais relevante e a mais difícil de contrariar devido aos custos associados. O facto de essas embarcações capturarem pescado em zonas locais e costeiras permite um tempo de transporte mínimo até à descarga em lota, mas esta vantagem é atenuada nos períodos do ano de temperatura ambiental mais elevadas, tal como o verão.

Com base nas vistorias realizadas, foi possível determinar as taxas de melhoria calculadas através da seguinte fórmula aritmética:

$$\text{Taxa de melhoria} = [(\text{média de cumprimento da primeira vistoria}) - (\text{média de cumprimento da segunda vistoria})] * 100 / 3$$

Os resultados das taxas de melhoria dos 5 navios de produção primária vistoriados pelo CIS da Lota de Peniche e durante o período do estágio curricular da autora, são descritos no quadro 19.

Quadro 19: Distribuição de frequências dos navios de produção primária por taxa de melhoria.

Número da embarcação	Taxa de melhoria (%)
1	8,3
2	8,3
3	-
4	8,3
5	8,3

Dos 5 navios de produção primária vistoriados, podemos observar que quatro deles apresentaram uma melhoria substancial do mesmo valor (8,3%) na redução do número de incumprimentos registados. Isto, tendo em conta que uma das embarcações não podia apresentar uma taxa de melhoria devido ao facto que a vistoria acompanhada pela autora era a primeira efetuada pelas técnicas do CIS da Lota de Peniche.

Assim, a totalidade das embarcações vistoriadas pela segunda vez (e por este facto apresentam uma taxa de melhoria), demonstraram um melhor seguimento das legislações comunitárias aplicáveis aos navios de produção primária. O desempenho das técnicas do CIS da Lota de Peniche para atingir os objetivos do PCON fica assim confirmado, ou seja, observa-se uma melhoria nas condições hígio-sanitárias dos navios de produção primária e, consequentemente, na segurança da saúde pública.

II.6.3. Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios (PIGA)

O Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios (PIGA) é complementar aos outros planos de controlo oficiais e permite a vigilância de zoonose, agentes zoonóticos e das

resistências microbianas (baseado no Decreto-Lei n.º 193/2004 de 17 de agosto, na Diretiva 2003/99/CE de 17 de novembro), o controlo dos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios (Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 5 de novembro e as suas alterações) e dos critérios de higiene de leite cru (Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril) (DGV, 2010).

Assim, os técnicos do CIS da Lota de Peniche tem como responsabilidade a colheita de amostras nas fases da cadeia alimentar que se considera mais adequada para deteção do agente zoonótico em questão e o envio dessas amostras para os laboratórios oficiais, acompanhadas das folhas de requisição de análises previamente preenchida, como descrito no manual “Procedimento e colheita e envio de amostras para análise microbiológica”, fornecido pela DGAV (DGV, 2010).

As empresas alvo deste plano são definidas pelos técnicos do CIS da Lota de Peniche de maneira aleatória e consoante a lista anual de colheitas solicitadas pelos serviços centrais, descrevendo as matrizes (espécie animal e tipo de amostra), os parâmetros a determinar, as amostras (total de determinações, número de subunidade por amostra e a quantidade correspondente) o número de amostras referentes aos serviços regionais e os códigos de referência.

No caso do CIS da Lota de Peniche, as matrizes foram moluscos bivalves vivos e pescado e os parâmetros a determinar foram: *Salmonella* e *Escherichia coli* e a histamina, respetivamente (de acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 15 de novembro e as suas alterações). Os serviços centrais comunicam ao CIS da Lota de Peniche os resultados da análise no caso de não conformidade. Compete então ao CIS notificar o OESA, para determinar as causas de não conformidade, tomar as ações corretivas necessárias, verificar os procedimentos de recolha/retirada do produto amostrado se estiver no mercado e o comprovativo do transporte do mesmo a uma unidade de subprodutos de origem animal, ou comprovar a inexistência do dito produto no mercado. Os documentos fornecidos pelo OESA são registados e transmitidos aos serviços centrais (DGV, 2010; DGAV, 2012).

Durante o período do estágio curricular de 1 de março a 30 de junho 2013, a autora não teve a oportunidade de assistir a uma colheita de amostras no âmbito do PIGA. Mas teve a possibilidade de acompanhar a elaboração dos Autos de Notificação para dois centros de depuração de moluscos bivalves vivos, após a receção de resultados

não conformes devido a presença de *Escherichia coli* em quantidade superior ao limite legalmente estabelecido (230 Número Mais Provável-NMP/100 g de carne e de líquido intravalvar) no Regulamento (CE) n.º 1771/2007 de 5 de dezembro, que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 15 de novembro. Nesses Autos de Notificação elaborados sob a responsabilidade dos MVO do CIS de Peniche, é solicitado ao operador das empresas referidas: definir a origem da não conformidade e os documentos que permitem comprovar a tomada de ações corretivas adequadas; determinar a rastreabilidade do dito produto (os documentos referindo os clientes que receberam outros espécimen ligado ao lote contaminado); bem como a informação detalhada sobre todo o lote referenciado nomeadamente se ainda possui esse produto em armazenamento. Em caso afirmativo, o armador deve proceder e comprovar a sua retirada do mercado (DGV, 2010).

III. PARTE II

III.1. Análise das causas de rejeição de pescado nas lotas de Peniche e de Nazaré

A avaliação sanitária dos produtos da pesca representa um ponto de controlo importante para manter a segurança alimentar exigida pelos consumidores e que tem que ser certificado pelas autoridades competentes. Assim, os técnicos do CIS da Lota de Peniche têm como função a avaliação dos aspetos sanitários dos produtos da pesca descarregados nas lotas de Peniche e de Nazaré. O objetivo desta análise é definir e comparar as causas de rejeição dos produtos da pesca nas lotas de Peniche e Nazaré, observados durante o período do estágio curricular, de 1 de março a 30 de junho 2013.

III.1.1. Materiais e Métodos

Os dados adquiridos foram obtidos pelo acompanhamento das avaliações sanitárias e retirados dos “Mapas de Rejeição” (Anexo IV), documentos de registo mensais dos produtos da pesca reprovados pelo CIS de Peniche nas lotas de Peniche e Nazaré, durante o período de estágio, de 1 de março a 30 de junho 2013.

A avaliação sanitária dos produtos da pesca acompanhada pela autora é efetuada pelas MVO e a auxiliar oficial durante a primeira venda, diariamente na Lota de Peniche e unicamente às segundas-feiras na Lota de Nazaré. Foi realizada através do método sensorial e baseado no Regulamento (CE) n.º 2406/96 de 26 de novembro (Anexo III):

- inspeção visual para classificação e identificação da espécie (peixes “brancos”, peixes “azuis”, “esqualos”, cefalópodes” e “crustáceos”) devido ao facto que certas espécies apresentam características de alteração específica;
- inspeção visual para observar possíveis sinais de alteração ou degradação do pescado: integridade e pigmentação da pele (exposição ou não da musculatura, pigmentação viva ou baça), forma do olho (convexo, plano ou

côncavo), brilho e consistência do muco (húmido, aquoso ou opaco) e presença de muco e cor das brânquias (presença abundante ou não, de sangue ou muco ou secas, de cor amarelo-acinzentada).

- inspeção complementar por tato e olfato nos casos suspeitos após inspeção visual: textura da musculatura (firme e elástico, mole ou flácida e facilmente separáveis da pele), a integridade do peritoneu e das vísceras (no caso de estarem visíveis), e detecção do odor (odor a algas marinhas, a óleo fresco ou fermentado, a odor amoniacal forte ou sulfídrico-amoniacal ou ácido).

As reprovações efetuadas pelo CIS da Lota de Peniche são baseadas na classificação emitida pela Portaria n.º 559/76 de 2 de setembro. Assim, os motivos de reprovação são definidos da seguinte maneira, pela DGAV:

- **A:** Alterados, ou seja, falsificados (perda ou adição de alguma porção ou substâncias estranhas), avariados (modificação da sua natureza), ou corruptos (em decomposição ou putrefação);
- **B:** Repugnantes, devido à presença de parasitas, tumores ou de cheiros anormais;
- **C:** Suspeito de veicular microrganismos ou substâncias tóxicas para o ser humano;
- **D:** Excessiva magreza;
- **E:** Outras, ou seja, situação que abrange todas as manobras destinadas a esconder a qualidade inferior do pescado ou que contaminam o produto (por exemplo a utilização de águas contaminadas). Também se considera a existência de 30% de óbitos num lote de moluscos bivalves vivos ou provenientes de regiões ou viveiros considerados suspeitos.

III.1.2. Resultados e Discussão

Os quadros 20 e 21 mostram a distribuição mensal do volume de pescado descarregado, comercializado e reprovado e a percentagem de reprovação durante o período do estágio curricular de 1 de março a 30 de junho 2013, nas lotas de Peniche e de Nazaré, respetivamente.

Quadro 20: Total dos produtos da pesca descarregados, comercializados e reprovados na Lota de Peniche, durante o período do estágio.

mês	Quantidade descarregada (kg)	Quantidade comercializada (kg)	Quantidade reprovada (kg)	% Reprovações da quantidade descarregada
Março	690.675,4	690.664,1	11,3	0,0016
Abril	831.089,8	831.089,8	0	0
Maio	1.240.093,1	1.239.779,70	313,4	0,025
Junho	1.240.584,2	1.240.563,90	20,3	0,0016
Total	4.002.442,5	4.002.097,5	345,2	0,03

Quadro 21: Total dos produtos da pesca descarregados, comercializados e reprovados na Lota de Nazaré, durante o período do estágio.

mês	Quantidade descarregada (kg)	Quantidade comercializada (kg)	Quantidade reprovada (kg)	% Reprovações da quantidade descarregada
Março	303.092,0	303.086,5	5,5	0,0018
Abril	377.270,7	377.257,0	13,7	0,0036
Maio	348.395,25	348.384,2	11,05	0,0032
Junho	369.543,5	369.528,70	14,8	0,004
Total	1.398.301,45	1.398.256,4	45,05	0,01

Assim, foram descarregados nas lotas de Peniche e de Nazaré um total de 4.002.442,5 quilogramas (kg) e 1.398.301,45 quilogramas (kg), respetivamente (Quadro 20 e 21, respetivamente). Esta diferença de volume descarregado entre essas duas lotas é devido ao facto de a Lota de Peniche, pela sua história, apresentar uma predominância nas transações de pescado e como descrito anteriormente, apresentar um *lay-out* suficientemente desenvolvido para responder às descargas de todos os tipos de produtos da pesca (peixes, crustáceos e moluscos), de artes de pesca (passivas, rebocadas e móveis) e de frota de pesca (locais, costeiras e longínquas) (DGRM, 2013).

As variações observadas no volume total de produtos da pesca descarregadas em cada lota durante os quatro meses de estágio podem ser explicadas da seguinte forma:

- Na Lota de Peniche observamos uma tendência crescente do volume total de pescado descarregado, constante e significativo durante os meses de março (690.675,4 kg), abril (831.089,8 kg) e maio (1.240.093,1 kg). Enquanto a diferença de quantidade total de produtos da pesca descarregada entre o mês de maio e junho é só +491,1 kg, apesar da quantidade significativa de sardinha (*Sardina pilchardus*) vendida neste mês relacionada a festa da sardinha. Este acréscimo baixo relativamente aos outros meses foi devido a diminuição de saída das embarcações ao mar segundo a ocorrência aumentada de intempéries.
- No caso da Lota de Nazaré observamos que a quantidade total de produtos da pesca de maior valor corresponde ao mês de abril (377.270,7 kg), devido a: um aumento da população haliêutica relacionado a maior disponibilidade de fonte de nutrição na primavera; e a maior frequência de saída dos navios de produção ao mar associado às melhores condições climáticas. A diminuição importante do volume total de produtos da pesca descarregada nesta lota no mês de maio (348.395,25 kg) aconteceu devido a diminuição de saída das embarcações ao mar devido ao aumento da ocorrência de temporal e à preferência dos pescadores por descarregar na Lota de Peniche por oferecer melhores preços de compra.

O conjunto das quantidades totais de pescado rejeitado nessas lotas durante período de estágio (Quadro 20 e 21), correspondeu a um total de 345,2 kg na Lota de Peniche (0,03% da quantidade total descarregada) e 45,5 kg na Lota de Nazaré (0,01% da quantidade total descarregada). Esta diferença de quantidade total de pescado rejeitado entre as lotas está associada a vários fatores. Em termos gerais, é proporcional à variação de quantidade total de produtos da pesca descarregadas nas respetivas lotas. Os dados referentes às quantidades totais de pescado rejeitado na Lota de Nazaré provem dos mapas de rejeição preenchidos às segundas-feiras pelas técnicas do CIS de Peniche consequentemente ao ato inspetivo efetuado por elas, não existindo registos das quantidades totais rejeitadas no outros dias úteis da semana.

Para além destes aspetos, na Lota de Peniche podemos observar um volume total de pescado reprovado muito elevado no mês de maio devido a rejeição de um lote de volume significativo (232,5 kg) de verdinho (*Micromesistius poutassou*) que se encontrava alterado (motivo “A” - alterações gerais). Este caso pontual desequilibró a tendência normal da lota de Peniche em apresentar poucos casos de rejeição.

As percentagens de reprovação de produtos da pesca mensais em cada lota variaram significativamente durante o período do estágio: na Lota de Peniche o valor mínimo foi 0% em abril enquanto o valor máximo foi 0,025% em maio; na Lota de Nazaré o valor mínimo foi 0,0018% (março) e o valor máximo foi 0,004% (junho). A ausência de rejeição durante o mês de abril na Lota de Peniche pode dever-se a vários parâmetros como uma população haliêutica de bom estado geral relacionado a uma melhor disponibilidade de fonte alimentar na primavera e a presença de temperatura ambiente favoráveis a uma melhor conservação dos produtos da pesca. O resultado que podemos destacar no caso da Lota de Nazaré é a percentagem de reprovação de 0,004% no mês de junho, a qual é devida à rejeição de 10 kg de carapau (*Trachurus trachurus*), pelo motivo “A” (alterações gerais). Esta rejeição pode ser justificada pela temperatura ambiente mais alta nesta altura do ano, além da omissão de gelo para conservação dos produtos da pesca por parte dos pescadores até a primeira venda em lota.

No que concerne à repartição das quantidades de produtos da pesca reprovados segundo o motivo de rejeição nas lotas de Peniche e de Nazaré, os dados recolhidos são apresentados no quadro 22 e no gráfico 2.

Quadro 22: Quantidades totais de produtos da pesca por motivos de rejeição, nas lotas de Peniche e de Nazaré.

Motivo de rejeição	Quantidade total de produtos da pesca reprovada por motivos de rejeição (kg)		TOTAL (kg)
	PENICHE	NAZARÉ	
A	321,3	42,15	363,45
B	6	2,1	8,1
C	0	0	0
D	17,9	0	17,9
E	0	0	0
TOTAL (kg)	345,2	45,05	390,25

Legenda:

A: Alterado; B: Repugnante; C: Suspeito; D: excessiva magreza; E: Outras.

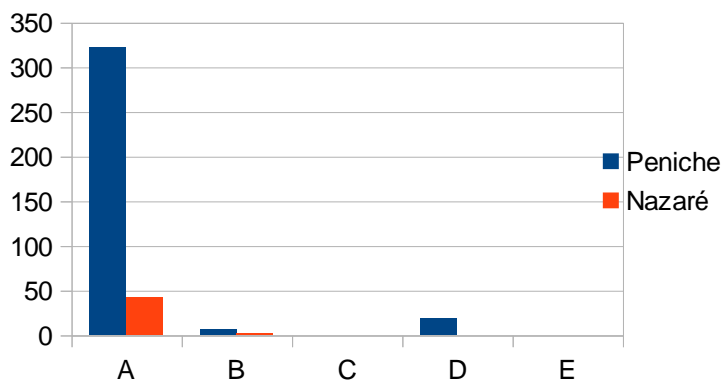


Gráfico 2: Quantidade de pescado rejeitado segundo o motivo de reprovação, durante o período do estágio, nas lotas de Peniche e de Nazaré.

Legenda:

A: Alterado; B: Repugnante; C: Suspeito; D: excessiva magreza; E: Outras.

Para relembrar, as reprovações efetuadas pelo CIS da Lota de Peniche são baseadas na classificação emitida pela Portaria n.º 559/76 de 2 de setembro. Assim, os motivos de reprovação são definidos da seguinte maneira, pela DGAV:

- **A:** Alterados, ou seja, falsificados (perda ou adição de alguma porção ou substâncias estranhas), avariados (modificação da sua natureza), ou corruptos (em decomposição ou putrefação);
- **B:** Repugnantes, devido à presença de parasitas, tumores ou de cheiros anormais;
- **C:** Suspeito de veicular microrganismos ou substâncias tóxicas para o ser humano;
- **D:** Excessiva magreza;
- **E:** Outras, ou seja, situação que abrange todas as manobras destinadas a esconder a qualidade inferior do pescado ou que contaminam o produto (por exemplo a utilização de águas contaminadas). Também considera-se a existência de 30% de óbitos num lote de moluscos bivalves vivos ou provenientes de regiões ou viveiros considerados suspeitos (DGAV, 2012).

Podemos constatar que a maior quantidade total de reprovação de produtos da pesca deveu-se ao motivo “A” (alterações detetáveis pelo cheiro, a cor ou consistência anormal), atingindo 321,3 kg na Lota de Peniche e 42,15 kg na Lota de Nazaré. O elevado valor de quantidade total de produtos da pesca reprovada na Lota de Peniche relacionado ao motivo “A”, foi devido a dois lotes de verdinho (*Micromesistius Poutassou*) cuja quantidade era 232,5 kg. O segundo maior motivo de rejeição foi o “D”, na Lota de Peniche, com 17,9 kg de pescado rejeitados devido a excessiva magreza e não foram detetados casos de rejeição por este motivo na Lota de Nazaré. Como explicado anteriormente, o facto de o ato de avaliação sanitária só ser efetuado às segundas-feiras na Lota de Peniche pode ter alguma influência neste resultado. O terceiro motivo de rejeição foi o “B”, devido a presença de parasitas no pescado (6 kg na Lota de Peniche e 2,1 kg na Lota de Nazaré), mais especificamente *Huffmanella* spp. em faneca (*Trisopterus luscus*).

A repartição das quantidades de produtos da pesca reprovado segundo os motivos de rejeição de pescado por espécie nas lotas de Peniche e de Nazaré, é representada nos quadros 23 a 26. As espécies com maiores quantidades totais reprovadas são destacadas para exemplificar os diferentes motivos de rejeição acompanhados pela autora durante o estágio curricular.

Quadro 23: Quantidades de produtos da pesca reprovados pelo motivo “A” (Falsificado, Avariado e Corrupto) na Lota de Peniche.

Motivo específico de rejeição	Espécie	Quantidade rejeitada (Kg)
Falsificado	Verdinho <i>(Micromesistius Poutassou)</i>	232,5
Avariado	Peixe-Espada <i>(Lepidopus caudatus)</i>	7,7
	Pescada Branca (<i>Merluccius merluccius</i>)	6
	Safio (<i>Conger conger</i>)	3,5
	Linguado Legítimo (<i>Solea solea</i>)	2
	Pescada argentina (<i>Merluccius hubbsi</i>)	0,2
	TOTAL	19,4
Corrupto	Tamboril (<i>Lophius piscatorius</i>)	30
	Polvo Vulgar (<i>Octopus vulgaris</i>)	26,1
	Carapau (<i>Trachurus trachurus</i>)	7,7
	Cavala (<i>Scomber japonicus</i>)	4,5
	Cantarilho Legítimo (<i>Helicolenus dactylopterus</i>)	0,6
	Salmonete Legítimo (<i>Mullus surmuletus</i>)	0,3
	Cabra cabaço (<i>Trigla lucerna</i>)	0,2
	TOTAL	69,4

Na Lota de Peniche, a única espécie que foi rejeitada pelo motivo específico de falsificação foi o Verdinho (*Micromesistius poutassou*), com um total de 232,5 kg (Quadro 23). O termo falsificado define-se como a adição de substâncias estranhas, uma substituição ou uma subtração de qualquer constituinte (Art.º 82 do Decreto-Lei n.º 28/84 de 20 de janeiro). No caso presente observamos a alteração dos produtos por esfola devido a danificação provocada pela arte de pesca de arrasto e pela presença de braquiúros no lote capturado, que se alimentavam desses peixes (Figura 8).



Figura 8: Verdinhos reprovados pelo motivo “A” (Alterado) e mais especificamente por se encontrarem falsificados, na lota de Peniche.

A pesca por arrasto é efetuada através de estruturas rebocadas sob a forma de um “saco com asas” onde é retida a captura (INE, 2013). Do ponto de vista ecológico, a pesca de arrasto de fundo altera profundamente o leito marinho, destruindo os seus habitats e ecossistemas. As espécies pretendidas para a captura são os crustáceos e os peixes tais como o carapau (*Trachurus trachurus*), o verdinho (*Micromesistius poutassou*), a lula (*Loligo vulgaris*), a pota (*Illex coindetti*), o polvo (*Octopus vulgaris*) entre outras (Torres & Almeida, 2002; DGRM, 2013). Comparada com as outras artes de pesca, a pesca por arrasto oferece uma qualidade de pescado inferior. Isto deve-se a vários motivos: baixa seletividade; aparecimento de ferimentos; esgotamento energético por permanência na rede; manuseamento para escolha e a descarga nos conveses; subida rápida à superfície; e contaminação do produto da pesca durante a escolha, a evisceração ou sangria, lavagem e a refrigeração pelo pessoal da embarcação (Vaz-Pires, 2006).

Tendo em conta que esta elevada quantidade de verdinho (*Micromesistius poutassou*) rejeitado corresponde a situações muito ocasionais, realça-se o facto de não

corresponder a realidade quotidiana e por isso o motivo de rejeição “A” por falsificação não deve ser considerado o mais importante.

As espécies com as maiores quantidades totais rejeitadas, por se considerarem avariados, foram o peixe-espada (*Lepidoptus caudatus*) com 7,7kg e a pescada branca (*Merluccius merluccius*) com 6 kg. Nestes casos, observou-se uma modificação da natureza do produto, por autólise avançada, com diminuição da firmeza muscular. (Figura 9 e 10a)) e com exposição das vísceras abdominais (Figura 10 b)).



Figura 9: Autólise detetada no peixe-espada branco (*Lepidoptus caudatus*) por avaliação da consistência muscular na zona dorsal.

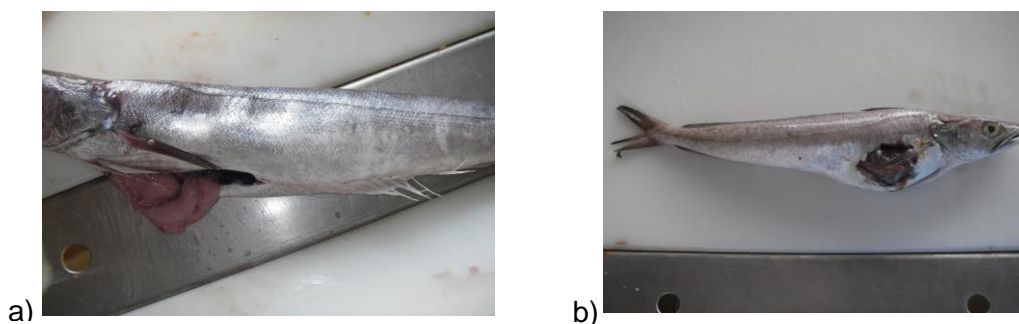


Figura 10: a) Pescada branca (*Merluccius merluccius*) reprovada com diminuição da firmeza muscular, comprovada pelo sinal de Godet e b) Pescada branca (*Merluccius merluccius*) reprovada devido com exposição das vísceras abdominais.

A autólise corresponde a um processo de “autodigestão”, iniciada aquando da morte do pescado. Lentamente, os mecanismos de defesa do organismo contra a ação das suas próprias enzimas desaparecem (Vaz-Pires, 2006). Observamos então a degradação das proteínas por ação de enzimas proteolíticas (as catepsinas, as calpains e as collagenases), cujo efeito mais notável é a degradação da parede abdominal e dos músculos adjacentes, como observamos nos casos de rotura

abdominal, como podemos constatar na Figura 10.b) (Huss, 1998). Estas enzimas estão presentes nos músculos do pescado, nos lisosomas.

Os casos de diminuição da firmeza muscular sem degradação da parede abdominal, são comprovados pelo sinal de Godet que permite verificar o grau de firmeza da musculatura, pela permanência da impressão digital na musculatura após pressão com os dedos (Cardoso et al., 2007), como observamos na figura 10.a). Vários estudos científicos demonstram a correlação entre este fenómeno e a presença de parasitas do género *Kudoa* spp. no trato gastrointestinal e nas fibras musculares da pescada do Pacífico (*Merluccius productus*). Este parasita, sob forma de pseudoquistos, estimula uma resposta imunitária por libertação de proteases, catepsinas particularmente, que seriam a origem da perda de firmeza muscular do pescado (Cornet, 1996). Desde a listagem de 45 espécies de *Kudoa* fornecida por Moran et al. (1999), foram determinadas mais 10 espécies (CAHS, 2013). Este parasita infeta mais de 30 espécies de peixes marinhos no mundo, incluindo o salmão (*Salmo* spp.) de aquicultura, a truta (*Salmo trutta* spp.) e a pescada (*Merluccius* spp.) (CAHS, 2013). Podemos por a hipótese que a alta quantidade total reprovada de Pescada Branca (*Merluccius merluccius*) a apresentar uma mioliquefacção sem a rotura abdominal, seria causada pela presença deste parasita no seu tecido muscular.

Quanto aos produtos da pesca reprovados por corrupção, definido como em estado de decomposição ou putrefação, as três espécies cujas maiores quantidades totais reprovadas foram: o tamboril (*Lophius piscatorius*), O polvo vulgar (*Octopus vulgaris*) e o carapau (*Trachurus trachurus*). O tamboril (*Lophius piscatorius*), elemento com peso de 30 kg, exibindo um cheiro pútrido, relevante do elevado estado de putrefação (Figura 11). O lote de polvo vulgar (*Octopus vulgaris*) com um peso de 26,1 kg apresentava-se espécimenes com carne rija mas o cheiro detetado pelo orifício bucal era do tipo pútrido (Figura 12). O carapau (*Trachurus trachurus*) corresponde a terceira espécie reprovada pelo motivo de corrupção, pela observação de uma cor acastanhada e cheiro acre nas guelras (Figura 13).



Figura 11: Tamboril (*Lophius piscatorius*) reprovado pelo motivo “A” (Alterado) e mais especificamente por se encontrar corrupto, na lota de Peniche, por apresentar o peritoneu de cor esverdeada e um cheiro pútrido.



Figura 12: Polvo Vulgar (*Octopus vulgaris*) reprovado pelo motivo “A” (Alterado), e mais especificamente por se encontrarem corruptos, na lota de Peniche, por detecção de um cheiro pútrido pelo orifício bucal.



Figura 13: Carapau (*Trachurus trachurus*) reprovado pelo motivo “A” (Alterado), e mais especificamente por se encontrar corrupto, na lota de Peniche, por detecção de uma cor acastanhada e cheiro acre nas guelras.

A avaliação destes produtos da pesca pelos técnicos do CIS de Peniche como não seguros para alimentação humana por se apresentarem corruptos, deveu-se

principalmente devido à falta de cuidados dos pescadores na conservação dos produtos em relação à utilização do gelo e à proteção do calor. Também associado às tentativas de fraude perante os funcionários da lota e técnicos do CIS. Mas a vigilância dos compradores acerca da qualidade do pescado, influenciada pela exigência dos seus clientes e dos consumidores, induz uma notável diminuição deste tipo de comportamento, devido às consequências económicas da perda de confiança para um pescador responsável pela venda de produtos da pesca alterados.

Os produtos da pesca reprovados pelo motivo “A” na Lota de Nazaré são expostos no quadro 24.

Quadro 24: Produtos da pesca reprovados pelo motivo “A” (Falsificado, Avariado e Corrupto), na Lota de Nazaré.

Motivo específico de reprovação	Espécie	Quantidade (Kg)
Falsificado	Verdinho (<i>Micromesistius poutassou</i>)	1
Avariado	Pescada Branca (<i>Merluccius merluccius</i>)	2,2
	Faneca (<i>Trisopterus luscus</i>)	2,1
	Linguado Legítimo (<i>Solea solea</i>)	0,4
	TOTAL	4,7
Corrupto	Carapau (<i>Trachurus trachurus</i>)	15
	Sável (<i>Alosa alosa</i>)	7,55
	Sargo legítimo (<i>Diplodus sargus</i>)	6,3
	Sarda (<i>Scomber scombrus</i>)	5,4
	Tainha (<i>Mugil cephalus</i>)	3
	TOTAL	36,45

Estes produtos da pesca foram rejeitados pelas mesmas razões expostas para a Lota de Peniche: o verdinho (*Micromesistius poutassou*), com um peso total de um kg, foi reprovado pelo motivo específico de falsificação por esfolagem devido a arte de pesca de

arrasto e em conjunto com a presença de braquiúros. Pelo motivo específico avariado, a pescada branca (*Merluccius merluccius*), com um peso total de 3,1 kg foi uma espécie que demonstrou sinais de autólise.

As espécies carapau (*Trachurus trachurus*) e sável (*Alosa alosa*), com um a quantidade total rejeitada de 15 e 7,55 kg, respetivamente, foram considerados alterados por deteção de sinais de corrupção, ou seja, de decomposição, sem que haja qualquer razão destacável além do que já estipulado em relação às espécies rejeitadas pelo mesmo motivo na Lota de Peniche.

A segunda causa de rejeição de produtos da pesca ocorreu pelo motivo “D”, ou seja, por excessiva magreza, coincidiu unicamente na lota de Peniche (Quadro 25).

Quadro 25: Produtos da pesca reprovados pelo motivo “D” (Excessiva magreza), nas lotas de Peniche e de Nazaré.

Espécie	Quantidade (Kg)	
	Peniche	Nazaré
Tamboril (<i>Lophius Piscatorius</i>)	14,5	0
Faneca (<i>Trisopterus luscus</i>)	3,4	0

Podemos observar que as espécies afetadas foram o tamboril (*Lophius piscatorius*) e a faneca (*Trisopterus luscus*), com 14,5 kg e 3,4 kg, respetivamente (Quadro 25). A emaciação do tamboril (*Lophius piscatorius*) (Figura 14) correspondeu a uma notável diminuição da musculatura. A magreza da faneca (*Trisopterus luscus*) foi determinada pelo seu baixo volume corporal, bem como pela saliência dorsal no crânio (Figura 15).



Figura 14: Tamboril (*Lophius piscatorius*) rejeitado pelo motivo “D” (excessiva magreza), na Lota de Peniche.



Figura 15: Comparação de duas fanecas (*Trisopterus luscus*), uma de bom estado corporal (de cima) e a outra rejeitada pelo motivo “D”- excessiva magreza (de baixo), na Lota de Peniche.

As supostas causas desta baixa condição corporal foram: no caso do tamboril (*Lophius piscatorius*), tendo em conta que era eviscerado, suspeitou-se da presença de tumor hepático; e em relação a faneca (*Trisopterus luscus*), deveu-se provavelmente a uma diminuição da alimentação disponível no início da primavera.

A terceira causa de rejeição deveu-se ao motivo “B”, que corresponde ao aspeto repugnante do pescado, tendo ocorrido em ambas as lotas, devido a presença de parasita *Huffmanella* spp., na espécie Faneca (*Trisopterus luscus*), com uma quantidade de 6 kg na Lota de Peniche e 2,1 kg na Lota de Nazaré (Quadro 26).

Quadro 26: Produtos da pesca reprovados pelo motivo “B” (Repugnante), nas lotas de Peniche e de Nazaré.

Espécie	Quantidade (Kg)	
	Peniche	Nazaré
Faneca (<i>Trisopterus luscus</i>)	6	2,1

Os espécimes da espécie faneca (*Trisopterus luscus*) apresentavam-se emaciados e com uma coloração negra na zona dorsal, devido à presença de ovos do nematodo *Huffmanella* spp. (Trichinelloidea, Trichosomoididae) na musculatura (Figura 16).

A presença de nematoda *Huffmanella* spp. na espécie faneca (*Trisopterus luscus*) aparece por ser uma situação recente além duma nova localização no Oceano Atlântico (Esteves et al., 2009).



Figura 16: Comparação entre uma faneca normal e uma faneca parasitada, com a musculatura dorsal de cor negra devido à presença de *Huffmanella* spp (seta azul).

Porém, sublinha-se o facto dos pescadores, sensibilizados para o motivo de rejeição em causa, terem separado os peixes afetados dos saudáveis, levando a que, a ocorrência deste tipo de reprovação tenda a diminuir cada vez mais.

III.1.3. Conclusão

O motivo “A”, mais particularmente “corrupção”, foi a razão pela qual a maior quantidade de produtos da pesca foi rejeitada, nas duas lotas de Peniche e de Nazaré devido a falha na aplicação das boas práticas de conservação dos produtos da pesca

durante o seu transporte a bordo pelos pescadores. Além da vigilância das técnicas do CIS da Lota de Peniche, a exigência de produtos da pesca de qualidade da parte dos compradores promove a sensibilização dos pescadores em relação a este tema. Pelo que podemos ter a esperança que este comportamento positivo continuará a ser incentivado no futuro.

O segundo motivo de rejeição observado foi a excessiva magreza (motivo “D”) na Lota de Peniche, provavelmente relacionado a indisponibilidade de fonte de nutrição para as populações haliêuticas e a doenças sistémicas; A repartição das capturas de produtos da pesca ao longo do ano segundo a disponibilidade de nutrientes e o ciclo biológico das populações haliêuticas pode permitir evitar a captura de produtos da pesca em mau estado corporal. A política de restrição de certas zonas de pesca e a captura de certas espécies, através da legislação nacional, sensibiliza todos os intervenientes da indústria pesqueira acerca deste assunto e da sua importância para o futuro económico do país.

Finalmente, o motivo “B”, por parasitismo, foi a terceira razão de rejeição de produtos da pesca em termos de quantidade, nas duas lotas de Peniche e de Nazaré. Segundo Esteves et al. (2009), o aparecimento de *Huffmanella* spp. em faneca (*Trisopterus luscus*) na costa portuguesa é uma situação nova. Os esclarecimentos dados pela equipa do CIS da Lota de Peniche aos pescadores acerca deste fenómeno permitem uma melhoria na seleção dos produtos da pesca antes da primeira venda.

IV. Considerações finais

A necessidade da presença do médico veterinário, enquanto inspetor hígio-sanitário, é reconhecida e fundamentada pela legislação que regula as matérias relativas à segurança alimentar. Os inspetores aprovados pela DGAV têm como responsabilidade o procedimento de várias atividades, as quais são a inspeção sanitária de produtos da pesca transacionados em lota, a emissão dos certificados de salubridade, os controlos oficiais a estabelecimentos e navios de produção primária e a coordenação do Sistema de Alerta Rápido (RASFF). As ações acima enumeradas dotam os inspetores de uma visão abrangente de toda a cadeia dos produtos da pesca ao nível nacional e europeu.

A crise económica atual atinge a indústria pesqueira como todas as outras áreas. Apesar da diminuição da quantidade de produtos da pesca descarregada em lota, dos custos aumentados relacionados com a atividade das empresas do setor alimentar e da diminuição do poder de compra dos consumidores, a segurança alimentar e a proteção da saúde pública continuam o objetivo dos médicos veterinários oficiais.

Durante o estágio, verificou-se que o grupo de incumprimentos que mais se destacou nas conclusões dos controlos oficiais no âmbito do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE), corresponde à área “Autocontrolo/HACCP”, com 31 incumprimentos o que permite salientar a carência de revisão e melhoramento desse plano por parte dos operadores.

Enquanto os controlos oficiais em navios de produção primária no âmbito do Plano de Controlo Oficial dos Navios (PCON) permitiram salientar a fraca sensibilidade dos pescadores acerca das boas práticas de higiene dos produtos da pesca a bordo, pela observação de 6 e 4 incumprimentos ligados a higiene e os comprovativos de atualização dos conhecimentos nesta mesma área, respetivamente.

Em termos de inspeção sanitária de pescado fresco, a principal razão de rejeição deve-se à alteração (motivo “A”) relacionado principalmente a falha de boas práticas por parte dos pescadores na conservação dos produtos da pesca, notado pela omissão de aplicação sistemática de gelo. Este resultado confirma a conclusão observada no decorrer dos controlos oficiais em navios de produção primária no âmbito do PCON.

A incentivação para as boas práticas de higiene a bordo dos navios de produção primária, através da ação de sensibilização dos pescadores pelos médicos veterinários oficiais, e um maior desempenho profissional da parte dos responsáveis pelos planos de HACCP, poderão colmatar as falhas observadas durante as inspeções hígio-sanitárias e os controlos oficiais. A interferência do médico veterinário oficial na cadeia alimentar é validada pelos resultados obtidos no processo de melhoria do cumprimento da legislação comunitária aplicável aos operadores de empresas do setor alimentar, e na segurança e qualidade dos produtos da pesca e dos géneros alimentícios.

V. Bibliografia

CARDOSO, C.; BATISTA, I. & NUNES, M.L., 2007. *Aplicação do Índice de Qualidade (QIM) na avaliação da frescura do pescado*. Publicações avulsas do IPIMAR, n.º 15, 2007. [Em linha]. Disponível em <http://winnt1.ipimar.pt/docbweb/multimedia/associa/pdf/f29.pdf> [Consultado em 26/12/2013].

Centre for Aquatic Health Sciences (CAHS), 2013. *Kudoa Mitigation Initiative Project*. Disponível em <http://www.cahs-bc.ca/kudoa-mitigation-initiative-project> [Consultado em 29/12/2013].

CORNET, J., 1996. *Notice- L'activité protéolytique dans le merlu du Pacifique et ses effets sur la fabrication de surimi*. Bibliomer n.º : 27 – Septembre 1996. IFREMER, 1996. Disponível em <http://www.bibliomer.com/consult.php?ID=1996-0471> [Consultado em 29/12/2013].

Convenção das Nações Unidas sobre o Direito do Mar (CNUDM), 1982. Disponível em http://www.un.org/depts/los/convention_agreements/convention_overview_convention.htm [Consultado em 29/12/2013].

Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), 2012. *Manual de Instruções de Trabalho CIS Lota de Peniche*. Lisboa, DGAV.

Direção-Geral de Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos (DGRM), 2013. [Em linha]. Disponível em http://www.dgrm.min-agricultura.pt/xportal/xmain?xpid=dgrm&selectedmenu=1471646&xpgid=genericPageV2&conteudoDetalhe_v2=1617610 [Consultado em 11/08/2013].

Direction Générale de la santé et des consommateurs (DGSC), 2009. *Le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux de l'Union européenne*. Luxembourg: Office des publications officielles des Communautés européennes. [Em linha]. Disponível em http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_publications_en.htm [Consultado em 18/08/2013].

Direção-Geral de Veterinária (DGV), 2010. *Plano Inspeção dos Géneros Alimentícios (PIGA)*. Informação ao operador. Lisboa, DGV. [Em linha]. Disponível em <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?actualmenu=3667466&generico=150515&cboui=150515> [Consultado em 8/12/2013].

ESTEVES, A.; SEIXAS, F.; CARVALHO, S.; NAZÁRIO, N.; MENDES, M. & MARTINS, C., 2009. *Huffmanella sp. (Nematoda: Trichosomoididae) muscular parasite from Trisopterus luscus captured off the Portuguese coast*. Disease of Aquatic Organism, Dis. Aquat. Organ Apr 27;84(3):251-5, 2009. [Em linha]. Disponível em <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19565703> [Consultado em 20/01/2014].

ESTEVES, E. & ANÍBAL, J., 2007. *Quality Index Method (QIM): utilização da Análise Sensorial para determinação da qualidade do pescado*. Lagos, Actas do 13º Congresso do Algarve, Racal-Clube, pp. 365-373).

European Commission (EC), 2013. *2012 Report on Europe's Rapid Alert System for Food and Feed: Questions & Answers*. Press release, reference: MEMO/13/524. Brussels, European Commission. Disponível em http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-13-524_en.htm [Consultado em 3/12/2013].

Fisheries and Aquaculture Department (FAD), 2013. *Quality of fish and fish products*. FAO, 2013. [Em linha]. Disponível em <http://www.fao.org/fishery/topic/1521/en#container> [Consultado em 26/12/2013].

Food and Agriculture Organization of The United Nations (FAO), 2005. *Fishery country profile: The Portuguese Republic*. FAO, 2005. [Em linha]. Disponível em ftp://ftp.fao.org/FI/DOCUMENT/fcp/en/FI_CP_PT.pdf [Consultado em 13/07/2013].

HUSS, H.H., 1998. *El pescado fresco: su calidad y cambios de su calidad*. FAO Documento Técnico de Pesca. No. 348. Roma, FAO. [Em linha]. Disponível em <http://www.fao.org/docrep/v7180s/v7180s00.HTM> [Consultado em 13/07/2013].

Instituto Nacional de Estatística (INE), 2010. *Balança Alimentar Portuguesa 2003-2008*. Destaque do 30 de novembro 2010.

Instituto Nacional de Estatística (INE), 2013. *Estatísticas da Pesca 2012*. Edição 2013. [Em linha]. Disponível em http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_main [Consultado em 11/08/2013].

LUMBRERAS, M. & SIADAT, M., 2012. *Nez électronique et applications*. Rayonnement du CNRS n.º 58 printemps 2012. Disponível em <http://www.rayonnementducnrs.com/bulletin/b58/nez.pdf> [Consultado em 26/12/2013].

Organization for Economic Co-operation and Development (OECD), 2012. *Portugal: Portugal, in OECD Review of Fisheries 2011: Policies and Summary Statistics*, OECD Publishing, 2012. [Em linha]. Disponível em http://www.keepeek.com/Digital-Asset-Management/oecd/agriculture-and-food/oecd-review-of-fisheries-2011/portugal_rev_fish-2011-23-en#page1 [Consultado em 13/09/2013]

ORDÓÑEZ, J.A. e colaboradores, 2005. *Características gerais do pescado*. In: ORDÓÑEZ, J.A. (Ed.). *Tecnologia de Alimentos, Vol.2- Alimentos de Origem Animal*. Porto Alegre, Artmed® editora S.A., pp. 219-229.

TORRES, M. I. & ALMEIDA, M., 2002. *Guia para identificação das principais espécies de pescado descarregado em lota*. Sines, 2002.

VAZ-PIRES, P., 2006. *Tecnologia do Pescado*. Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar, Universidade do Porto. [Em linha]. Disponível em http://www.icbas.up.pt/~vazpires/pessoal_files/tecnologia%20pescado_files/PPapontam2006.pdf [Consultado em 13/07/2013].

VALERO, A.; LÓPEZ-CUELLO, M.; BENITEZ, R. & ADROHER, F.J., 2006. *Anisakis spp. in European hake, Merluccius merluccius (L.) from the Atlantic off north-west Africa and the Mediterranean off southern Spain*. *Acta Parasitologica*, Volume 51, Issue 3, pp 209-212, September 2006. [Em linha]. Disponível em <http://link.springer.com/article/10.2478/s11686-006-0032-6> [Consultado em 29/12/2013].

V.1. Legislação

- **Decretos-leis**

Decreto-Lei n.º 28/84 de 20 de janeiro. *Diário da República n.º 17/1984 - I Série.* Ministérios da Justiça, da Saúde, da Agricultura, Florestas e Alimentação, do Comércio e Turismo e da Qualidade de Vida. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 278/87 de 7 de julho. *Diário da República n.º 153/1987 - I Série.* Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 251/91 de 16 de julho. *Diário da República n.º 161/1991 - I Série A.* Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 275/97 de 8 de outubro. *Diário da República n.º 233/1997 – I Série A.* Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 375/98 de 24 de novembro. *Diário da República n.º 272/1998 - I Série A.* Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 383/98 de 27 de novembro. *Diário da República n.º 275/1998 - I Série A.* Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 447/99 de 3 de novembro. *Diário da República n.º 256/99 -I Série A.* Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas . Lisboa.

Decreto- Lei n.º 193/2004 de 17 de agosto. *Diário da República n.º 193 -I Série A.* Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas . Lisboa.

Decreto-Lei n.º 81/2005 de 20 de abril. *Diário da República n.º 77/2005 -I Série A.* Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 111/2006 de 9 de junho. *Diário da República n.º 112/2006 -I Série A.* Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas . Lisboa.

Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de junho. *Diário da República n.º 113/2006 – I Série A.* Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas .Lisboa.

Decreto-Lei n.º 156/2008 de 7 de agosto (alterando o Decreto-Lei n.º 251/91 de 16 de julho). *Diário da República n.º 152/2008 - I Série*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 169/2012 de 1 de agosto. *Diário da República n.º 148/2012 – I Série*. Ministério da Economia e Emprego. Lisboa.

- **Despachos**

Despacho n.º 3105/2011 de 15 de fevereiro. *Diário da República n.º 32/2011 – II Série*. Instituto Português da Qualidade, I.P. Lisboa.

Despacho n.º 1520/2012 de 1 de fevereiro. *Diário da República n.º 23/2012- II Série*. Gabinete do Secretario de Estado do Mar. Lisboa.

Despacho n.º 7509/2012 de 31 de maio. *Diário da República n.º 166/2012- II Série*. Gabinete do Secretario de Estado do Mar. Lisboa.

- **Diretivas**

Directiva n.º 97/79/CE, do Conselho de 8 de dezembro, que altera as Directivas 71/118/CEE, 72/462/CEE, 85/73/CEE, 91/67/CEE, 91/492/CEE, 91/493/CEE, 92/45/CEE e 92/118/CEE no que respeita à organização dos controlos veterinários dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade. *JO L 024 de 30.01.1998 p. 0031 – 0032*.

- **Portarias**

Portaria n.º 559/76 de 7 de setembro. *Diário da República n.º 210/1976-I Série*. Ministério da Agricultura e Pescas- Secretaria de Estado do Fomento Agrário - Direcção-Geral dos Serviços Pecuários. Lisboa.

Portaria n.º 9/89 de 4 de janeiro. *Diário da República n.º 3/1989-I Série*. Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação e da Saúde. Lisboa.

Portaria n.º 506/89 de 5 de julho. *Diário da República n.º 152/1989-I Série*. Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação e da Saúde. Lisboa.

Portaria n.º 1375/2003 de 18 de dezembro. *Diário da República n.º 291/2003-I Série B.* Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Portaria n.º 587/2006 de 22 de junho. *Diário da República n.º 119/2006-I Série B.* Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

- **Regulamentos**

Regulamento (CE) n.º 2406/96 do conselho, de 26 de novembro, relativo à fixação de normas comuns de comercialização para certos produtos da pesca. *JO L 334 de 23.12.1996, p. 1.*

Regulamento (CE) n.º 2065/2001 da Comissão de 22 de outubro, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 104/2000 do Conselho no respeitante à informação do consumidor no setor dos produtos da pesca e da aquicultura. *JO L 278 de 23.10.2001, p. 6.*

Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro, que determina os princípios e os normas da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios. *JO L 31 de 1.2.2002, p. 1.*

Regulamento (CE) n.º 1774/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 3 de outubro, que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano. *JO L 273 de 10.10.2002, p. 1.*

Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios. *JO L 139 de 30.4.2004, p. 1.*

Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. *JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.*

Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril, que estabelece regras específicas dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. *JO L 139 de 30.4.2004, p. 206.*

Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais. *JO L 165 de 30.4.2004, p. 1.*

Regulamento (CE) n.º 37/2005 da Comissão de 12 de janeiro, relativo ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana. *JO L 10 de 13.1.2005, p. 18.*

Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. *JO L 338 de 22.12.2005, p. 1.*

Regulamento (CE) n.º 1881/2006 da Comissão de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios. *JO L 364 de 20.12.2006, p. 5.*

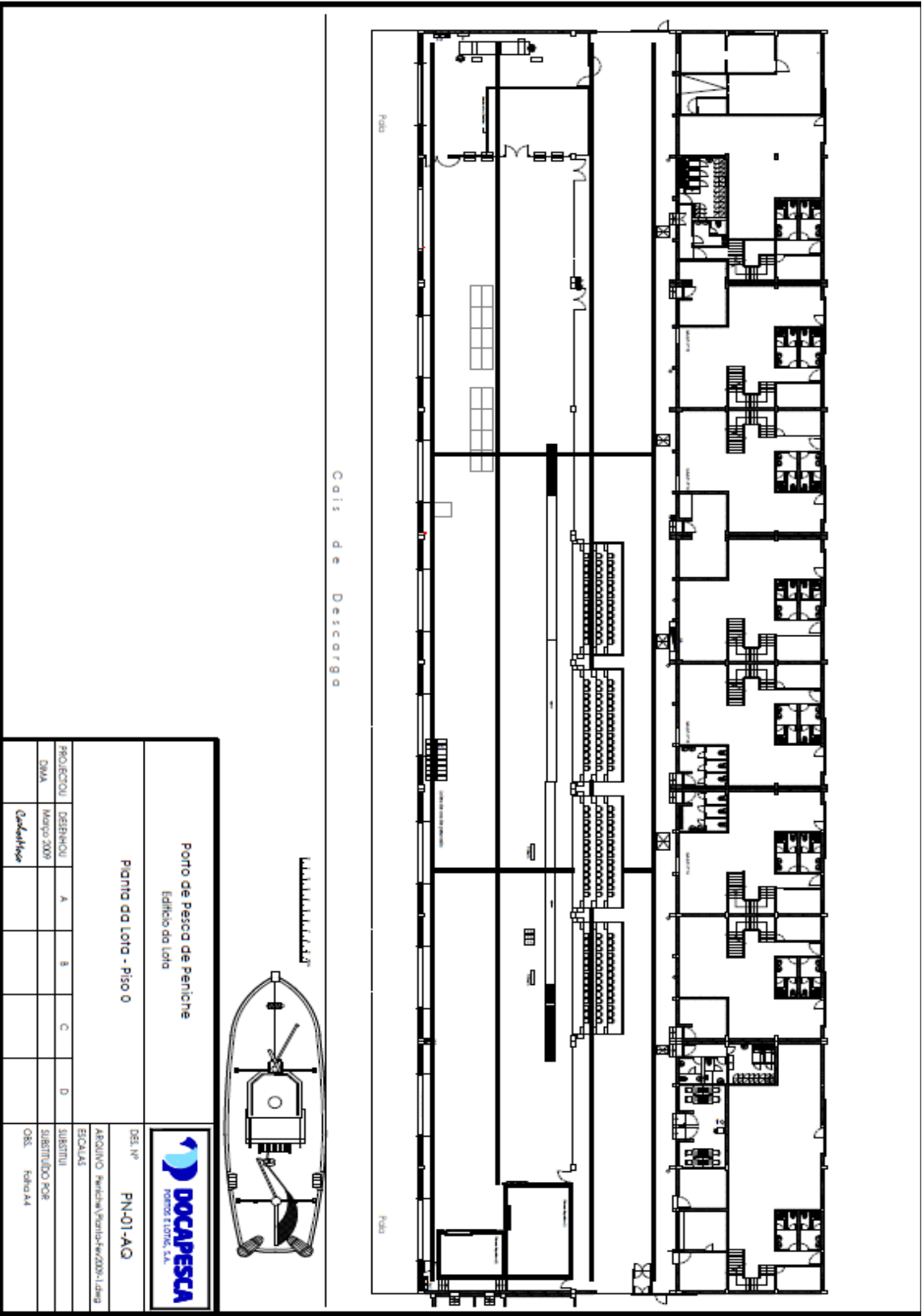
Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de outubro, que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 (regulamento relativo aos subprodutos animais). *JO L 300 de 14.11.2009, p. 1.*

Regulamento (CE) n.º 16/2011 da Comissão de 10 de janeiro, que estabelece medidas de execução relativas ao Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais. *JO L 6 de 11.1.2011, p. 7.*

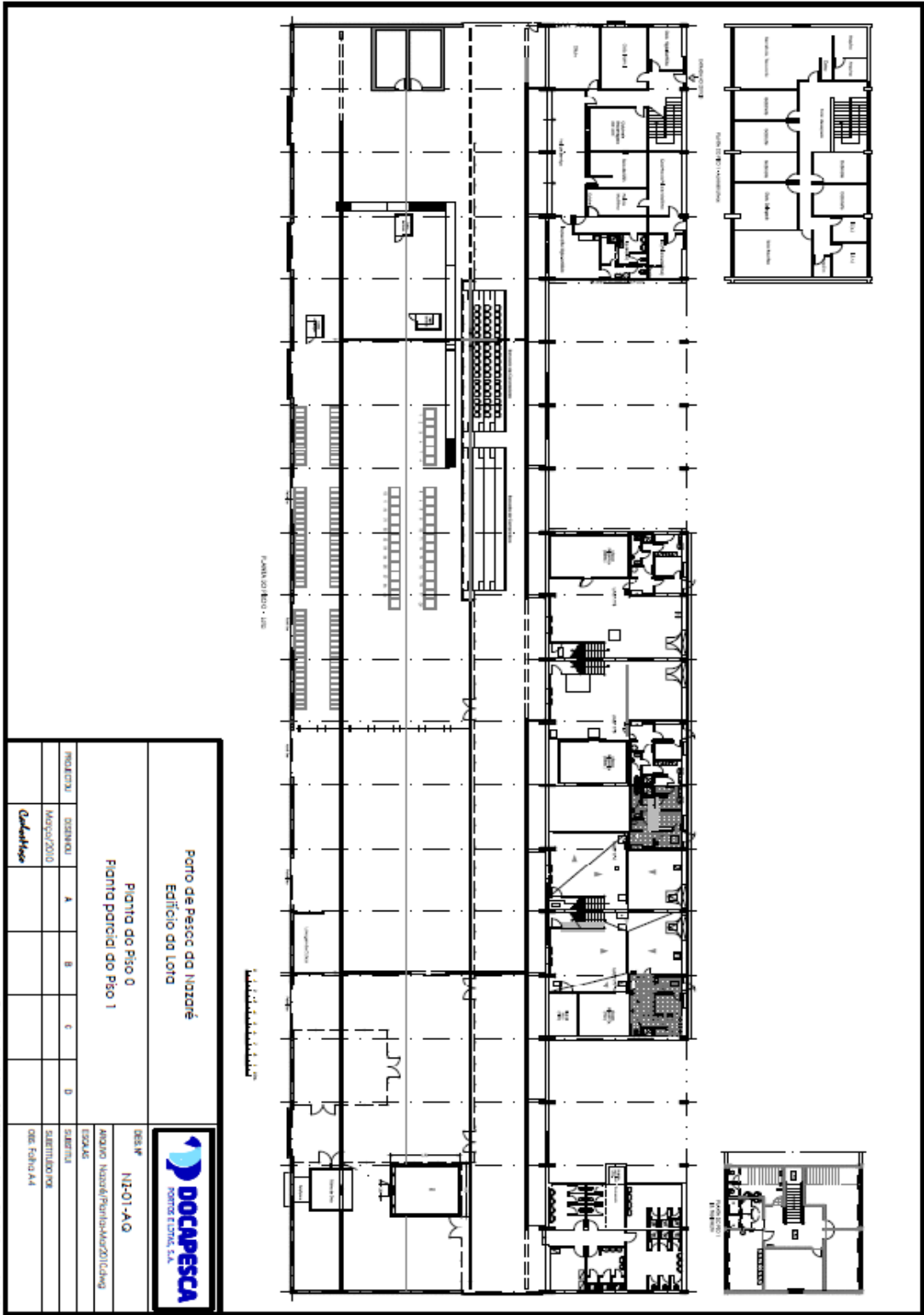
Regulamento (CE) n.º 142/2011 da comissão de 25 de fevereiro, que aplica o Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que aplica a Directiva 97/78/CE do Conselho no que se refere a certas amostras e certos artigos isentos de controlos veterinários nas fronteiras ao abrigo da referida diretiva. *JO L54 de 26.2.2011, p. 1.*

ANEXOS

Anexo I- Planta da Lota de Peniche (gentilmente cedido pela Docapesca S.A.).



Anexo II- Planta da Lota de Nazaré (gentilmente cedido pela Docapesca S.A.).



Anexo III- Quadros de cotação de frescura, adaptados das tabelas do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 2406/96 do conselho, de 26 de novembro.

1. Peixes brancos

Quadro 1: Descrição das características organoléticas avaliadas durante a Inspeção Sanitária de Peixes brancos.

Características	Pescado próprio para consumo	Pescado impróprio para consumo
Pele	Pigmento vivo e irisado a baça e em vias de descoloração.	Pigmentação baça (2).
Muco cutâneo	Aquoso e transparente a leitoso.	Cinzento amarelado, opaco.
Olho	Convexo com a pupila negra e viva, córnea transparente a chato com pupila opaca e córnea opalescente.	Côncavo no centro; pupila cinzenta; córnea leitosa (2).
Guelras	Cor viva sem muco a castanho/cinzento em descoloração; muco opaco e espesso.	Amareladas; muco leitoso (2)
Peritoneu (no peixe eviscerado)	Liso, brilhante e difícil de separar da carne a grumoso e bastante fácil de separar a carne.	Descolado da carne (2).
Cheiro das guelras	Algas marinhas a fermentado e ligeiramente acre (solha ou patruça: a óleo fresco ou a terra, a óleo fermentado e rançoso).	Acre (2).
Musculatura	Firma e elástica com superfície macia (3) a ligeiramente mole, menos elástico, como cera e baça.	Mole, flácida (2); escamas facilmente separáveis da pele; superfície rugosa.
<u>Critérios suplementares para os tamboris descabeçados</u>		
Vasos sanguíneos (músculos da barriga)	Salientes, de cor vermelho vivo a difusa e castanha.	Totalmente (2) difusa, carne castanha e amarelada.

(1) Esta coluna apenas será aplicável até ser adotada uma decisão da Comissão que fixe as características do peixe impróprio para consumo humano, nos termos da Directiva 91/493/CEE do Conselho.

(2) Ou num estado de decomposição mais adiantado

(3) O peixe fresco, antes dos primeiros sintomas do rigor mortis, não se apresentará firme e elástico, sendo no entanto ainda classificado na categoria Extra.

2. Peixes azuis

Quadro 2: Descrição das características organoléticas avaliadas durante a Inspeção Sanitária de Peixes azuis.

Características	Pescado admitido	Pescado não admitido (1)
Pele	Pigmentação viva, cores brilhante, irisadas e diferença nítida entre superfície dorsal e ventral a baça sem brilho e pele plissada.	Pigmentação baça; pele a destacar-se da carne (3).
Muco cutâneo	Aquoso e transparente a leitoso.	Cinzentos amarelados, opaco (3).
Consistência da carne (2)	Muito firme, rígida a ligeiramente mole.	Mole, flácida (3).
Opérculo	Prateados a escurecimento e extravasações sanguíneas extensas.	Amarelados (3).
Olho	Convexo com a pupila azul-preto vivo, “pálpebra” transparente a chato com pupila enevoada e extravasações sanguíneas à volta do olho.	Côncavo no centro; pupila cinzenta; córnea leitosa (3).
Guelras (2)	Vermelho vivo a púrpura por todo o lado; sem muco a descoloração muco opaco.	Amareladas; muco leitoso (3).
Cheiro das guelras	Algas marinhas, picante e iodado a cheiro gordo (4), sulfuroso, rançoso ou fruta podre.	Extremamente acre (3).

(1) Esta coluna apenas será aplicável até ser adotada uma decisão da Comissão que fixe as características do peixe impróprio para consumo humano, nos termos da Directiva 91/493/CEE do Conselho.

(2) Ao arenque, à sarda e à cavala conservados em água do mar fria [ou refrigerada com gelo (CSW) ou por meios mecânicos (RSW)] que preencham os requisitos fixados no anexo II, ponto 8 da Directiva 92/48/CEE (JO n.º L 187 de 7. 7. 1992, p. 41) aplicam-se as seguintes categorias de frescura:

— o critério A aplica-se às categorias Extra e A.

(3) Ou num estado de decomposição mais adiantado.

(4) O peixe congelado fica rançoso antes de ficar bafiento, o peixe CSW/RSW fica bafiento antes de ficar rançoso.

3. Esqualos

Quadro 3: Descrição das características organoléticas avaliadas durante a Inspeção Sanitária de Esqualos.

Características	Pescado admitido	Pescado não admitido (1)
Olho	Convexo muito brilhante e irisado com pupilas pequenas a chato e aço.	Côncavo amarelado (2).
Aspeto	<i>In rigor mortis</i> ou parcialmente <i>in rigor</i> e pouca presença de muco claro na pele a algum muco na boca e nas aberturas das guelras com mandíbula ligeiramente achatada.	Grandes quantidades de muco na boca e nas aberturas das guelras (2).
Cheiro	A algas marinhas a cheiro amoníaco, acre.	Forte cheiro a amoníaco (3).
<u>CrITÉRIOS ESPECÍFICOS OU ADICIONAIS PARA AS RAIAS</u>		
Pele	Pigmentação viva, irisada e brilhante com muco aquoso a pigmentação baça em vias de descoloração e muco opaco.	Descoloração, pele rugosa, muco espesso.
Textura da carne	Firme e elástica a mole.	Flácida.
Aspeto	Bordo das barbatanas translúcido e encurvado a mole.	Caído.
Abdómen	Branco e brilhante com bordo arroxado à volta das barbatanas a branco e baço, com numerosas zonas encarnadas ou amarelas.	Abdómen de amarelado a esverdeado; manchas encarnadas na própria carne.

(1) Esta coluna apenas será aplicável até ser adotada uma decisão da Comissão que fixe as características do peixe impróprio para consumo humano, nos termos da Directiva 91/493/CEE do Conselho.

(2) Ou num estado de decomposição mais adiantado.

4. Cefalópodes

Quadro 4: Descrição das características organoléticas avaliadas durante a Inspeção Sanitária de Cefalópodes.

Características	Pescado próprio para consumo
Pele	Pigmentação viva, pele aderente à carne a descolorada, e pele facilmente separada da carne.
Carne	Muito firme, branca nacarada a ligeiramente mole, branco osado ou a amarelecer ligeiramente.
Tentáculos	Firme e elástica com superfície macia (3) a ligeiramente mole, menos elástico, como cera e baça.
Cheiro	Fresco a algas marinhas a cheiro a tinta.

5. Moluscos bivalves, Equinodermes, Tunicados e Gastrópodes marinhos vivos

Em relação aos Moluscos bivalves vivos, Equinodermes vivos, Tunicados vivos e Gastrópodes marinhos vivos, a avaliação organolética de frescura e salubridade corresponde à:

conchas isentas de sujidade;

uma reação adequada à percussão ;

quantidades normais de líquido intervalvar .

(capítulo V, secção VII, do anexo III do Regulamento 853/2004 de 29 de abril).

6. Crustáceos

Quadro 5: Descrição das características organoléticas avaliadas durante a Inspeção Sanitária de Crustáceos.

Características	Pescado próprio para consumo
<u>Camarões</u>	
Aspeto	Nítido cor de rosa a ligeiramente deslavada.
Estado da carne durante e após a descasca	Descasca-se facilmente, firme não dura a descasca-se menos facilmente com pequenas perdas de carne, menos firme a ligeiramente dura.
Fragmentos	Ocasionalmente a pequenas quantidades.
Cheiro	Fresco, a algas marinhas, ligeiramente adocicado a ácido, ou ausência de cheiro a algas marinhas.
<u>Lagostins</u>	
Carapaça	Do cor de rosa a ligeira descoloração algumas machas negras ou acinzentada, na carapaça e entre os segmentos da cauda.
Olho e guelras	Olhos negros e brilhas com as guelras cor de rosa a guelras cinzento escuro ou cor esverdeada na superfície dorsal da carapaça.
Cheiro	Característico dos crustáceos doces a ligeiramente acre.
Carne (cauda)	Transparente, de cor azul a tender para o branco a opaca e de aspeto baço.

Anexo IV- Mapa de rejeição mensal de produtos da pesca.

Data	Embarcação	Espécie	Quantidade (kg)	Ante ou Pós Venda (AV/PV)	Causa de rejeição (A,B,C,D,E)	Arte de Pesca	Técnico

Anexo V- Declaração de contentor de transporte de Subprodutos de Origem Animal (SPOA) Não Destinados a Consumo Humano.

 **DGV**
Direção Geral
de Veterinária
Ministério da Agricultura,
do Desenvolvimento Rural e das Pescas

SÉRIE A
012964

Declaração
12 / DAVOLPE / 13

Viatura de Transporte de Subprodutos de Origem Animal Não Destinados a Consumo Humano

Contentor: CONTENIDOR Marca: --- Modelo: CONTENIDOR Categoria: ---

Proprietário: OSI-20110 RENE IONELIANO LDA

Nº identificação de pessoa colectiva ou de empresário individual: 501254234

Residência/Sede: CASAL DO LANCEIA, AV. DA GUARDA DO BALCOA

CP: 2535 -- 369 PERNICHÉ

Transporte de matérias da:

Categoria 1 (incluindo MRE) ☐ Categoria 2 ☒ Categoria 3 ☐

Declaro, nos termos do nº 7, do anexo II, do Decreto-Lei nº 387/86, de 4 de Dezembro, e das disposições do Regulamento (CE) nº 1774/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de Outubro de 2002, que a matéria acima descrita, após vistoria efectuada, cumpre com as condições constantes do referido anexo II para o transporte das matérias da categoria acima indicada.

Local: PERNICHÉ Data: 21 / 05 / 2013

O Médico Veterinário Oficial

Dr. João Paulo

Nome em maiúsculas

DR. JOÃO PAULO ZARBOA

Carimbo Oficial




DUPLICADO

Nota: Esta declaração deverá ser renovada anualmente. Mod. nº 512 / DGV

Mod. 437/DGV ORIGINAL ☐ DUPLICADO ☐ TRIPLICADO ☐

i

Anexo VII- Certificação de Géneros Alimentícios de Origem Animal.



Ministério da Agricultura,
Mar, Ambiente e
Ordenamento do Território

DGV
Direcção-Geral
de Veterinária

DIRECÇÃO DE SERVIÇOS VETERINÁRIOS DA REGIÃO DE LISBOA E VALE DO TEJO

CERTIFICAÇÃO DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL

N.º do Controlo	N.º do Certificado	Data e Hora
Estabelecimento		NCV

Controlo Documental

Identificação do produto _____

Lote(s) _____

Peso(s) _____

Rastreabilidade _____

Controlo de Identidade (conforme ☒ ou não conforme ☐)

Confirmação do produto _____

Confirmação dos lotes e peso _____

Marca de salubridade/identificação _____

Rotulagem (conforme ☒ ou não conforme ☐)

Denominação de venda: _____ Quantidade líquida _____

Condições especiais de conservação nos GA com data limite de consumo _____

Modo de emprego/utilização _____

Ingredientes por ordem decrescente da proporção ponderal _____

Data de durabilidade mínima /data limite de consumo _____

Menção "condicionado em atmosfera protectora" _____

Menções obrigatórias da carne de bovino:

- Código ou Número de Referência _____
- Identificação do animal _____
- Abatido em: Portugal - P - (N.º de aprovação) - CE _____
- Desmancha em: Portugal - (N.º de aprovação) - CE _____
- Nascido em: nome do EM _____
- Origem (se nascido, criado e abatido no mesmo EM): nome do EM _____

Controlo Físico

Condições de armazenagem - Temperatura controlada ☐ Temperatura ambiente ☐

Condições de higiene _____

Tipo de embalagem - Vácuo ☐ Atmosfera Protectora ☐ Outras ☐

Inspecção higio-sanitária do produto _____

Decisão

O/A Técnico/a _____

Rua Joaquim Pedro Monteiro, nº 8 - 2600-164 Vila Franca de Xira - Tel.: 263286613 - Fax: 263286622

Anexo VIII- Prazos concedidos para correções dos incumprimentos no âmbito do PACE.

Requisitos das instalações (construção e *lay-out*)- **120 dias**.

Código de Boas Práticas de Fabrico- **120 dias**

Formação- **30 dias**

Limpeza e Desinfecção- **imediato**

Controlo de pragas- **imediato**

Controlo de temperaturas- **imediato**

Água- **imediato**

Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 15 de novembro- **imediato**

Segurança, Higiene e Saúde no trabalho- **30 dias**

Requisitos relativos à receção e armazenagem de mercadorias- especificação

de fornecedores 30 dias e tudo o resto- **imediato**

Rastreabilidade- **imediato**

Calibração e manutenção dos equipamentos- **30 dias**

Subprodutos- **imediato ou 30 dias**

Registos- **30 dias**

O prazo imediato significa que o quanto antes a empresa terá de fazer prova à inspeção sanitária que está a tratar do assunto, informação que será dada à chefe de divisão em relatório ao fim de 30 dias.



Check-list interna de apoio à execução do PACE

SIPACE VISTORIA/EVENTO n.º			
Estruturas/Equipamento			
AC/HACCP			
Água			
Análises			
Higiene e Limpeza			
Subprodutos			
Rastreabilidade			
Grau Incumprimento			
Dimensão REAI			
Risco associado actividade			
Risco Estimado (GI+RD+RA)/3			
Próxima Vistoria			

Data do controlo: ____/____/____

Controlo anterior: ____/____/____

Técnicos presentes: _____

Legislação:

Regulamento nº 178/2002 (CE), de 28 Janeiro 2002
Regulamento nº 1069/2009 (CE), de 21 Outubro 2009
Regulamento nº 852/2004 (CE), de 29 Abril 2004
Regulamento nº 853/2004 (CE), de 29 Abril 2004
Regulamento nº 2073/2005 (CE), de 15 Novembro 2005
Regulamento nº 2074/2005 (CE), de 5 Dezembro 2005
Regulamento nº 2076/2005 (CE), de 5 Dezembro 2005
Regulamento nº 1441/2007 (CE), de 5 Dezembro 2007
Decreto-Lei nº 175/2007, de 8 de Maio
Decreto-Lei nº 560/99, de 18 Dezembro
Decreto-Lei nº 193/2004, de 17 de Agosto
Decreto-Lei nº 37/2009 de 10 de Fevereiro
Portaria n.º 1129/2009 de 1 de Outubro

Observações:

Taxas:

Pagas ☐

Período _____

Não pagas ☐

Desde _____

Empresa:		NCV:	
Actividades:			
Morada:			
Contactos Tlf:		Tlm:	email:
N.º trab.:	Pot. Eléctrica:	NIF:	CAE:
Visita acompanhada por:			

Higiene	C/NC/NA
Utensílios e equipamentos adequados (vassouras, rodos, máquinas, jato, CIP)	
Local arrumação utensílios/ suportes caso necessário	
Fichas técnicas detergentes/desinfectantes	
Local arrumação produtos de higienização fora das áreas de manipulação	
Bacia de retenção	
Plano higiene adequada afixada/ visível	
Procedimento dosagem/ existe doseador	
Observações/outros:	

Estruturas	C/NC/NA
Conceção/disposição locais de preparação (layout)	
Pavimento/ escoamento	
Paredes	
Tetos/equipamentos neles montados	
Janelas/outras aberturas	
Portas	
Superfícies que contactam com alimentos	
Instalações de limpeza, desinfeção e armazen. dos utensílios e equipamento	
Meios adequados para a lavagem dos alimentos com água quente e fria	
Observações/outros:	

Água	C/NC/NA
Água potável/ água limpa/ água furo/ água não potável (riscar quando na)	
Autorização captação / descarga (licenciamentos, se aplicável)	
Tratamento utilizado adequado (lâmpadas /filtros/ UV/ Cloro/ outro) (riscar o na)	
Análises Internas (periodicidade / parâmetros)	

Análises Externas (entidade abastecedora / periodicidade/DL 306/2007)	
Águas residuais são eliminadas de modo higiénico e respeitador do ambiente	
Uso de água reciclada para fins autorizados	
Gelo fabricado, manuseado e armazenado de forma a evitar contaminações	
Água de vidragem (mudança/ temperatura/ higienização equipamento)	
Água de salmoura (mudança/ temperatura/ higienização equipamento)	
Observações/outros:	
Subprodutos	C/NC/NA
Destinatário autorizado	
Armazenagem refrigeração / congelação (riscar quando na)	
Guias de acompanhamento (Mod.367/DGV) existem e são correctamente preenchidas	
Recolha identificação contentor/viatura/ estanque	
Local adequado lavagem contentores/ consta no plano de higiene	
Classificação dos subprodutos	
Transporte (contentor / veículo) aprovação válida	
Observações/outros:	
Higiene Pessoal	
Vestuário adequado (bata/ jaleca/ macaco/ avental/ pijama/ touca/ calçado)	
Forma lavar batas (interno / externo/ TI p/ lavar a quente ou passar a ferro)	
Local lavagem adequado: avental / mãos ou luvas / botas	
Local colocação: avental / botas / luvas	
Utilização cacifos (zonas diferentes/ proteção vestuário trabalho)	
Aptidão médica/ exames periódicos	
Formação/ Instruções/ Sinalética (doenças e higiene g.a.)	
Pedilúvios (funcionais/frequência de mudança água/ eficácia validada)	
Utilização do vestuário de trabalho no WC ou durante refeição	
Aplicação de boas práticas de higiene	
Observações/outros:	
Pragas	
Controlo ambiental (vegetação, águas estagnadas, caixas madeira)	
Controlo interno/ externo – nome empresa:	
Identificação/sinalização das estações iscos	
Plano de controlo previsto para insectocutores / estações roedores/ blatídeos	
Periodicidade controlos adequada/ alterada sempre que necessário	
Ficha técnica e de segurança/ autorização de venda DGS dos produtos	
Relatórios completos/ legíveis/ asseguram comunicação com operador	
Formação pessoal interno para o controlo efectuado	
Verificação do plano	
Observações/outros:	
Utensílios (facas/ maços/ lâminas de serra/ moldes/ crivos/ outros)	
Local e forma de higienizar e secar	
Local armazenagem após higienizar	
Análises eficácia da higienização/ outra verificação do plano	
Observações/outros:	



Registos Temperatura processos	(indicar período verificado)	
Elevação temperatura / Descongelação		
Túnel de congelação		
Salmoura		
Câmaras conservação frescos /congelados		
Registador contínuo câmaras de ultracongelados		
Água vidragem		
Esterilização		
Confeção / Fritura / Cozedura		
Observações/outros:		
Formação/ Instruções de trabalho		C/NC/NA
Todos os funcionários receberam formação/reciclagem		
Plano actualizado		
Programa/ conteúdos		
Fichas participação assinadas (evidências)		
Formador competente (formação do mesmo)		
Observações/outros:		
Parasitas no pescado		
Recepção/ filetagem/ posta/ evisceração		
Plano amostragem		
Registos		
Acções correctivas		
Observações/outros:		
Rastreabilidade		
Simulação prova que a rastreabilidade é possível e ágil		
A jusante (evidência de lote na factura/outro)		
Quantidades são facilmente discriminadas (já saiu x, restam y)		
Identificam facilmente moradas e contactos fornecedores e clientes		
Procedimento de gestão de crise (recolha e retirada)		
Observações/outros:		
Veículos		
Plano de higiene e registos abrangem os veículos		
Condições estruturais (revestimento) e de higiene		
Local higienização		
Registos temperatura (congelados)		
Observações/outros:		
Embalagens / Acondicionamento		
Ficha técnica e declaração de conformidade com menções obrigatórias		
Caixa do chão identificada/ cor diferente		
Local de armazenamento		
Circuito e armazenamento de caixas/outros		
Formatação de caixas de cartão evita contaminação com poeiras		
Observações/outros:		



Comércio IC (evidências)	
Congelados: 24 H de antecedência	
Frescos: 12 H de antecedência	
Observações/outros:	
Avaliação à receção (Ficha Receção MP)	C/NC/NA
Temperatura veículo/ produto	
Condições do veículo	
Características sensoriais produto	
Registo dados: data / lote / fornecedor / NCV / produto / validade	
Estado embalagens	
Parasitas	
Avaliação final/ decisões/ ações corretivas	
Crítérios definidos para avaliação da MP/ procedimentos descritos/ fotos	
Observações/outros:	
Códigos de Boas Práticas	
Reconhecido CE	
Principais fontes:	
Adaptado à realidade da empresa/ necessidades	
Observações/outros:	
Análises	
Periodicidade e parâmetros de acordo com Reg. (CE) 2073/2005	
Plano actualizado	
Produtos analisados: MP/ Produto Final/ Produto intermédio	
Água /Água vidragem / Gelo/ Água salmoura	
Superfícies: balança/ caixas lavadas/ serra corte/ bancadas/ facas	
Mãos/ Luvas manipuladores	
Histamina de acordo com Reg 2073/2005 (n=9; c=2; m=100 M=200 mg/kg)	
Laboratório acreditado de acordo com método referência (HPLC)	
Internas / Fornecedores	
Interpretação resultados	
Ações correctivas	
Validações em entidades externas (APCER, INOFOR, entre outros)	
Observações/outros:	
Rotulagem	
Aditivos (da MP ou adicionados no processo)	
Menções obrigatórias (DDM; modo utilização; peso líquido; identificação; denominação de venda; conservação; alergénios/ potencialmente alergénicos)	
Marca sanitária (apenas uma; oval; siglas corretas)	
Observações/outros:	
HACCP	
Programa de pré-requisitos	
Equipa e funções	
Identificação de perigos e medidas preventivas	
Análise de perigos	



PCCs ou PPROs	
Monitorização e Verificação	
Previstas revisões em caso de alterações produto/processo/reclamação/outro	
Legislação atualizada	
Observações/outros:	

Anexo X– Lista de não conformidades observados em sede de vistoria, no âmbito do PACE.

- **Estruturas/Equipamento**

1. As caleiras existentes no interior do recinto são em conduta aberta, ocorrendo com frequência acumulação de sujidade (resíduos de pescado resultante da lavagem do pavimento, entre outros detritos) ocasionando a libertação de maus cheiros (n.º 8 do Capítulo I, e do n.º 4 do Capítulo VI, do Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril);
2. A concessão dos circuitos e os portões de acesso ao exterior não impedem a entrada de pragas (n.º 4, do Capítulo IX, do Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril);
3. O lava-aventais existente na zona de lavagem de caixas apresenta sinais evidentes de corrosão (n.º 1 do Capítulo I, do Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril);
4. Para a lavagem dos produtos da pesca deverá ser designado um local e equipamentos específicos para o efeito, bem como a disponibilização de água limpa (n.º 3, do Capítulo II e da alínea b), do n.º 1 do Capítulo VII, ambos do Anexo II do Regulamento do (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril);
3. A ventilação na sala de higienização de caixas e cestos ainda não foi melhorada (n.º 5, do Capítulo I, Anexo II do Regulamento nº 852/2004 de 29 de abril);
4. As câmaras de conservação de congelados e/ou os meios de transporte de alimentos ultracongelados, devem estar equipadas com um dispositivo registador da temperatura colocado de forma a permitir uma leitura fácil, bem como de instrumentos de registo adequados para controlar, com intervalos frequentes e regulares, a temperatura do ar a que estão sujeitos os alimentos ultracongelados, tendo em conta os modelos autorizados para o efeito (Despacho n.º 3105/2011 de 15 de fevereiro e alterações, para cumprimento do Regulamento (CE) n.º 37/2005 de 12 de janeiro; Portaria n.º 1129/2009 de 1 de outubro, e n.º 2, da alínea B, do Capítulo III, da Secção VIII, do Anexo III, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril);

5. As portas das instalações sanitárias e vestiários deverão possuir mola de retorno, de forma a garantir que permanecem fechadas (a) do n.º 2 e n.º 3, Capítulo I, Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril);
6. Assegurar a manutenção do pavimento, paredes e tetos, tanques bem como nas instalações em geral. Colmatar o facto de não possuir características impermeáveis, não absorventes e laváveis (alínea b), do n.º 1 do Capítulo II, do Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril);

- **Autocontrolo/HACCP**

7. Nem sempre é solicitada pelos colaboradores a declaração que fornece informações ao consumidor sobre as formas de preparar/cozinhar e sobre o risco relacionado com a presença de substâncias com efeitos gastrointestinais adversos dos produtos da pesca pertencentes à família Gempylidae, em especial *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum* (Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão, de 5 de dezembro);
8. Não foi evidenciada a realização do exame organolético (características de frescura), dos produtos da pesca. Não foi evidenciada qualquer plano de amostragem para a realização de um exame visual de parasitas visíveis antes da sua colocação no mercado (ponto A do Capítulo V, Secção VIII, Anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/ 2004 de 29 de abril);
9. O plano de HACCP apresentado carecia de revisão e melhoramento, para cumprimento do Artigo 5º, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril deverá: definir os intervalos de temperatura aceitáveis ao longo do circuito no recinto, bem como as ações corretivas face aos desvios verificados; ser finalizado o sistema criado baseado nos princípios do HACCP e ser devidamente implementado; Ser finalizado o sistema criado baseado nos princípios do HACCP e devidamente implementado; completar o fluxograma existente e efetuar a descrição de etapas (por cada produto, ou processo de fabrico ou outro); identificar corretamente os perigos potenciais, as causas/justificação e definir as medidas preventivas para cada etapa; Rever os parâmetros de controlo e as ações corretivas definidos para cada PCC; Considerando o risco associado aos produtos, deverá ser elaborado e cumprido um plano de análises que contemple a definição de tempo de prateleira para novos produtos; completar a descrição da equipa HACCP com a entidade responsável pela formação em matéria de higiene e segurança

alimentar em 2013; completar a descrição das operações efetuadas nas várias linhas de processamento, incluindo os parâmetros operacionais e tecnológicos, para possibilitar uma identificação correta dos perigos; Contemplar metodologias de monitorização aplicáveis em tempo útil, nas situações de etapas identificadas como PPRO 1 e 2; descrever a metodologia de monitorização ou de validação do processo, bem como os binómios tempo/temperatura e a análise sensorial, para a descongelação ou armazenamento de produtos ultracongelados; melhorar a definição de critérios de aceitação e rever as medidas preventivas dos perigos, em pescado fresco à receção; reajustar o limite estabelecido para a temperatura de armazenamento de produtos congelados; validar a frequência definida para mudança de água de vidragem (diariamente) através de resultados analíticos; adequar os parâmetros analíticos referentes à água salgada e aos crustáceos vivo; formações em matéria de higiene dos géneros alimentícios ao pessoal como ao responsável pelo HACCP;

- 10.** No sistema de pesagem e venda imediata, o pescado não é armazenado sob gelo (n.º 1, Alínea A, Capítulo III, Secção VIII, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril);
- 11.** Atendendo ao historial do controlo de roedores no exterior das instalações deverá ser equacionada a necessidade de utilização de isco tóxico no interior das instalações, ponderando a possibilidade de ocorrerem contaminações cruzadas (n.º 3, do Capítulo IX, do Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril);
- 12.** Todos os materiais e objetos utilizados neste estabelecimento (sacos, frascos, espetos, entre outros), destinados a entrar em contacto com os produtos devem possuir Declaração de Conformidade com as informações previstas (Anexo IV do Regulamento (CE) n.º 10/2011 de 28 de abril);
- 13.** Todos os dispositivos de medição e registos de temperatura, nomeadamente nas câmaras de conservação de ultracongelados e nos veículos de transporte devem ser submetidos a verificação metrológica (Portaria n.º 1129/2009 de 1 de outubro e do Despacho n.º 1735/2010 de 26 de janeiro);
- 14.** Verificou-se a coexistência de produto desprotegido com produto embalado em caixas de cartão, no interior das câmaras (n.º 3, do Capítulo IX, do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril);

15. No que diz respeito ao comércio intracomunitário, não foram apresentados os comprovativos de aviso prévio da chegada de produtos da pesca (alínea c) do n.º 6 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 37/2009 de 10 de fevereiro e Despacho n.º 7340/2009, de 11 de março, da Direção de Serviços de Administração da DGAV).

- **Qualidade da água**

16. Solicitar ao fornecedor os boletins analíticos do gelo ou efetuar análises ao gelo (Artigo 5º, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril);

17. Apesar de terem sido realizadas análises à água doce e salgada em maio de 2013 não foram apresentados os seus resultados analíticos (Artigo 5º, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril);

18. Determinar a frequência da mudança de água nos processos em que há imersão (Artigo 5º, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril);

19. A água de vidragem é renovada diariamente, ao final do dia, podendo comprometer a segurança do produto. Para garantir que este procedimento é seguro, o processo de vidragem deverá ser validado através de análises que permitam aferir a evolução da qualidade da água ao longo do dia de trabalho (n.º 3 do Capítulo IX, do Anexo II, do Regulamento n.º (CE) 852/2004 de 29 de abril);

20. os utensílios que contactam com os alimento não são lavados com um abastecimento de água quente e fria (n.º2, Capítulo II, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril);

- **Análises ao produto e superfícies**

21. Não foi evidenciada o cumprimento dos limites aplicáveis à histamina (ponto B do Capítulo V, Secção VIII, Anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/ 2004 de 29 de abril).

- **Higiene e limpeza**

22. O insetocutor localizado na zona de saída do pescado encontra-se sujo comprometendo a sua eficácia no controlo de insetos (n.º 4, do Capítulo IX, do Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril);

- 23.** Algumas caixas de acondicionamento de pescado apresentam um deficiente estado de limpeza (n.º 1, do Capítulo I e do n.º 1, do Capítulo V, do Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril);
- 24.** O facto de pessoas estranhas ao funcionamento do estabelecimento e de alguns compradores manipularem o pescado parqueado, favorece a sua contaminação (n.º 3, Capítulo IX, do Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril); Apesar de existir sinalética indicando a proibição de fumar no interior das instalações, esta não é respeitada pelos vários utilizadores do espaço (Lei n.º 37/2007 de 14 de agosto e do n.º 1, do Capítulo VIII, do Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril);
- 25.** A utilização dos cacifos não é adequada (sem segregação de fardamento e calçado de trabalho com vestuário e artigos pessoais, com fardamento de trabalho sujo), o que compromete o grau de higiene pessoal (n.º 1, do Capítulo VIII, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril); Existência de fardamento e calçado de trabalho, em uso, com deficiente grau de higiene, bem como a colocação no mesmo suporte de luvas e calçado de trabalho (n.º 1, do Capítulo VIII, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril); Garantir a aplicação de boas práticas de higiene evitando a colocação de pastas de registos de produção sobre os equipamentos e superfícies que contactem com alimentos;
- 26.** Adaptar o plano de higiene e detergentes utilizados, ao pavimento e natureza da sujidade que apresenta (a), n.º 1, do Capítulo II do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril);
- 27.** A zona de descongelação e de armazenamento de cartão/embalamento, deverá ser alvo de organização e limpeza (a), b) e c) do n.º 2 do Capítulo I e dos n.º 2 e 3 do Capítulo IX, ambos do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril);
- 28.** No acesso do exterior e dos escritórios à zona de laboração, deverão existir dispositivos de lavagem de mãos e calçado, ou permitir a disponibilização de outros meios como “kits” de vestuário de proteção para visitantes, de forma a garantir o elevado grau de higiene do pessoal; deverão colocar suportes para luvas e as escovas de lavagem dos aventais e botas deverão ser de utilização para cada finalidade (n.º 1 do Capítulo VIII, ambos do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril);

29. Os utensílios que contactam com os alimentos não são lavados em recipiente próprio (n.º2, Capítulo II, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril);
30. As superfícies das paredes deverão ser mantidas em bom estado de limpeza (b), do n.º1º, do Capítulo II, Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril);

- **Subprodutos**

31. Deverá ser solicitado a estes serviços a declaração (viatura ou contentor) para transporte de subprodutos da categoria 3, e nem todas as remessas de subprodutos são acompanhadas pelo modelo 376/DGV (Regulamento (CE) n.º 142/2011 de 25 de fevereiro);
32. Os locais de armazenamento de subprodutos não estão concebidos de forma a se manterem livres de animais indesejáveis (n.º 2 e 3 do Capítulo VI, do Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril)

- **Rastreabilidade**

33. Nem sempre é solicitado pelos colaboradores, o documento de registo dos gastrópodes marinhos vivos aos operadores da produção primária, e consequentemente nem sempre os documentos acompanham os lotes adquiridos pelos compradores (n.º s 1 e 2 do Artigo 5º da Portaria n.º 1421/2006 de 21 de dezembro);
34. Em relação a rotulagem dos géneros alimentícios, evidenciou-se vários exemplos de falha: na menção dos ingredientes ou dos aditivos (n.º 3, Artigo 16º, do Decreto-lei n.º 560/99 de 18 de dezembro); no modo de emprego/utilização (e), n.º 2, Artigo 3º do Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de dezembro); os géneros alimentícios ultracongelados deverão incluir a menção obrigatória “ultracongelado” na denominação de venda indicada na rotulagem (Artigo 7º, do Decreto-lei n.º 251/91 de 16 de julho); a menção “Consumir de preferência até” deverá ser substituída pela expressão “Consumir de preferência antes do fim de” (n.º 2, Artigo 10º, do Decreto-lei n.º 560/99 de 18 de dezembro); não apresenta o nome científico de cada espécie, método de produção e zona de captura (Artigo 8º, Capítulo III do Regulamento (CE) n.º 2065/2001 de 22 de outubro); as várias alegações nutricionais e de saúde utilizadas não foram demonstrados (Regulamento (CE) n.º 432/2012 de 16 de maio, Regulamento

(CE) n.º 1924/2006 de 20 de dezembro e Regulamento (CE) n.º 116/2010 de 9 de fevereiro);

- 35.** Deverão tomar medidas no sentido de assegurar que os géneros alimentícios não são colocados no mercado sempre que contenham um contaminante num teor superior ao teor máximo permitido (n.º 1 do Regulamento (CE) n.º 1881/2006 de 19 de dezembro);
- 36.** Em relação à rastreabilidade do lote, apresentou-se várias situações: os documentos enviados não evidenciaram o peso rececionado no estabelecimento, e não demonstraram a ligação entre os lotes apresentados no rótulo e fatura (Artigo 18º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28 janeiro); as quantidades rececionadas deverão coincidir com as quantidades expedidas, ou nos caso aplicáveis, demonstrar o destino das quantidades em falta (subprodutos; análises; autoconsumo); não existe articulação entre o depósito atribuído à receção e a fatura ou outros documentos intermédios em incumprimento do (n.º 3, Artigo 18º, do Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de abril).

Anexo XI- Check-List interna de apoio à execução do PCON.

CHECK-LIST INTERNA PARA NAVIOS DE PRODUÇÃO PRIMÁRIA

Técnicos Presentes			
Data	Hora	N.º tripulantes	
Embarcação	Matrícula	Comprimento	
Mestre/contacto			
Proprietário/morada			
Tempo de permanência do pescado a bordo			
Principal arte			
Principais espécies			
Associação			
Paragem para reparação			
Gelo (utilização e origem)			
Conservação do pescado (panos/porão/caixa isotérmica)			
Conservação do peixe ao fim de semana			
Porão / Caixa isotérmica			
Caixas (próprias/lota) (estado e local de arrumação)			
Evisceração (local e Lavagem)			
Utensílios de corte (limpeza e arrumação)			
Limpeza (frequência e registos)			
Detergentes			
Utensílios limpeza (Estado e arrumação)			
Vestuário (estado e conservação)			
Isco (origem e conservação)			
Formação/CBP			
Parasitas			
Pragas			
Peixes Biotóxicos			
Resíduos			
Fumar			
PCON:			
Higiene	Estruturas	Registos	Rastreabilidade

Anexo XI- *Check-List* interna de apoio à execução do PCON.

Anexo XII- Prazos concedidos para correções dos incumprimentos no âmbito do PCON.

Requisitos das instalações- **120 dias**

Código de Boas Práticas- **30 dias**

Formação- **60 dias**

Limpeza e Desinfecção- **imediato**

Controlo de pragas- **imediato**, no caso de haver evidência de infestação

Controlo de temperaturas- **imediato** (se aplicável)

Água- **imediato**

Higiene e Saúde no trabalho- **30 dias**

Requisitos relativos à receção e armazenagem de produtos (isco, gelo, etc.- especificação de fornecedores **30 dias** e tudo o resto **imediato**.

Manutenção dos equipamentos- **30 dias**

Subprodutos- **imediato**

Registos- **30 dias**

Peixes biotóxicos e pesquisa de parasitas- **imediato**

Anexo XIII– Lista de não conformidades observados em sede de vistoria, no âmbito do PCON.

I. Incumprimentos

- Higiene

1. De forma a manterem limpas as superfícies que contactam com o pescado (caixas da lota) deverão utilizar detergente e utensílios de limpeza (vassouras/escovas), para cumprimento do a), n.º 4, Capítulo II, Parte A, Anexo I do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril;
2. Manter as caixas vazias da lota protegidas de qualquer contaminação (incluindo dejetos de gaivotas, para cumprimento do n.º 3, Capítulo VI, Secção VIII, Anexo III, do Regulamento (CE) 853/2004 de 29 de abril;
3. Os oleados utilizados para a proteção do pescado a bordo devem ser mantidos com elevado grau de higiene (lavados com regularidade), para cumprimento do n.º 2, da Parte II, do Capítulo I, da Secção VIII, Anexo III, do Regulamento (CE) 853/2004 de 29 de abril;
4. O pessoal não deverá fumar enquanto manipula o pescado, inclusive durante a descarga, para cumprimento do e), n.º 4, do Capítulo II, Parte A, Anexo I do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril;
5. Na descongelação do peixe para o isco, efetuada no convés, deverá ser minimizado o risco de contaminação do pescado pelas suas escorrências, em incumprimento do g), do n.º 4, do II, da parte A, do Anexo I, do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril.

I. Registos

6. Deverá atualizar os seus conhecimentos a nível de higiene e manuseamento do pescado a bordo, para cumprimento do e), n.º 4, do Capítulo II, Parte A, Anexo I do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril;
7. Deverá atualizar os seus conhecimentos a nível da comercialização de peixes biotóxicos, para cumprimento do e), n.º 4, do Capítulo II, Parte A, Anexo I do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril;

8. A declaração de autorização dos contentores de transporte de subprodutos, encontra-se expirada, devendo ser solicitada a sua renovação no gabinete dos serviços de inspeção sanitária da lota de Peniche, para cumprimento do 3, Capítulo II, Parte A, Anexo I do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril;

II. Recomendações

- a. A utilização sistemática de gelo;
- b. A utilização de uma caixa isotérmica para o transporte do pescado para terra.
- c. Transportar os resíduos produzidos a bordo (plásticos, latas, vidro, entre outros) para terra;
- d. A adoção de um código de boas práticas de higiene.
- e. De forma a prevenir contaminações, o pessoal não deverá fumar enquanto manipula os produtos da pesca;
- f. Manter em bom estado de limpeza e arrumação todas as áreas existentes a bordo;
- g. A faca utilizada na operação de evisceração deve permitir uma fácil e eficiente higienização, ser de utilização exclusiva à função a que se destina, após a sua utilização deverá ser higienizada e colocada num local livre de contaminações.